Falcon

211 GEO T DL

Benutzerhandbuch und Installations- und Wartungsanleitung

User's Manual & Installation and Servicing Instructions

Guide de l'utilisateur et instructions d'installation et d'entretien

U1 372 01

Deutsch 4-27

English 28-49

Français 50-75

Sicherheitshinweise	5
Kochstellenbrenner	5
Wok-Ring für mittleren Brenner	6
Der Grill	6
Die Backöfen	7
Reinigen Ihres Herdes	11
Problembeseitigung	14
Allgemeine Sicherheitshinweise	15
Reparatur und Ersatzteile	17
Installation	18
Wartung	22
Technische Daten	26
Schaltplan	27

Sicherheitshinweise

Sie benötigen saubere, frische Luft – genau wie Ihr Herd. Gasbrennerflammen erzeugen Abgase, Hitze und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzuggebläse ein. Weitere Einzelheiten enthält die Installationsanleitung. Falls Sie einen Gasherd zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen das Lesen des Abschnitts „Allgemeine Sicherheitshinweise“. Hier beschreiben wir einige grundsätzliche Richtlinien über den sicheren Gebrauch eines Gasherdes.

Gas und Strom eingeschaltet

Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist.
Der Herd benötigt Strom.

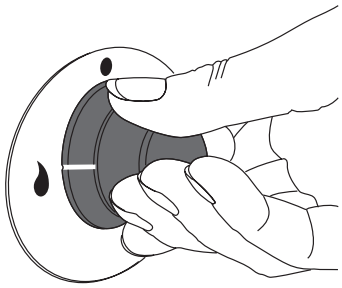
Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

Kochstellenbrenner

Die Zeichnung unter jedem Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt. Der Herd verfügt über eine Funkenzündung, die bei gedrücktem Regler funktioniert. Alle Brenner verfügen zudem über eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

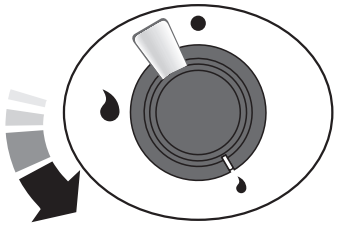
Regler hineindrücken und auf das große Flammensymbol (🔥) drehen.



Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

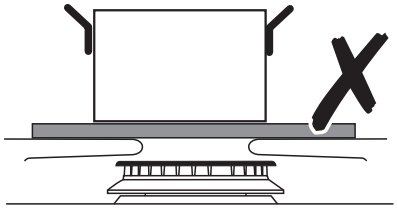
Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Kochstufe.



Die kleine Flamme markiert die „untere Stellung“. Drehen Sie den Regler auf diese zu, nachdem der Inhalt eines Topfes gesiedet hat.

Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden.



Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

Vermeiden Sie, unstabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher. Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm.

Wenn der Kochstellenregler gedrückt gehalten wird, entstehen bei allen Brennern Funken – dies ist völlig normal.

Wenn nach dem Entzünden die Flamme eines Kochstellenbrenners erlischt, drehen Sie den Regler aus und warten Sie eine Minute ab, bevor Sie die Flamme erneut entzünden.

Sie können den Brennerkopf zum Reinigen entfernen; Hinweise dazu finden Sie auf der Seite „Reinigen Ihres Herdes“.

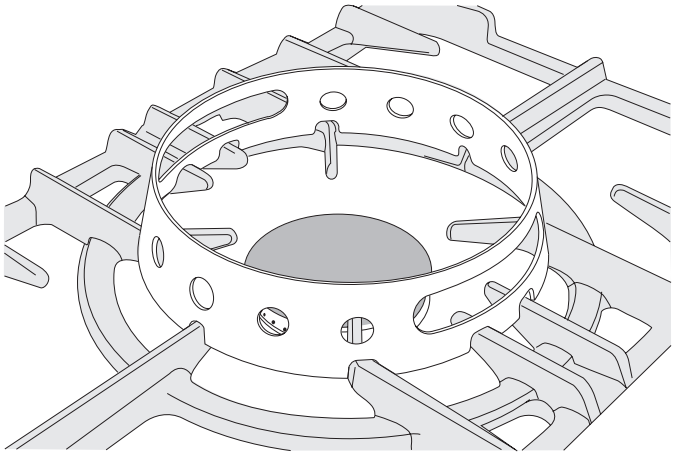
Sie sollten die Oberfläche des Herdes rund um die Kochstellenbrenner nach Spritzern so bald wie möglich abwischen. Versuchen Sie, diese abzuwischen, während die Kochstelle noch warm ist.

Hinweis:

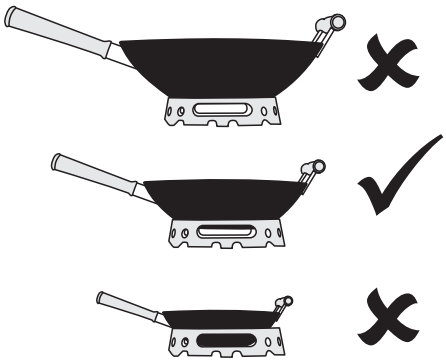
Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Pfannenträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einer speziellen Metallpolitur entfernt werden.

Wok-Ring für mittleren Brenner

Der Wok-Ring passt auf den mittleren Brenner. Er passt auf keine der anderen Brenner-Pfannenträger.



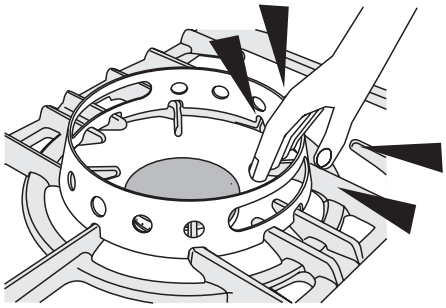
Er sollte so platziert werden, dass die Ausschnitte des Rings direkt auf den vorstehenden Brenner-Trägern sitzen.



Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok fest steht, doch wenn der Wok zu groß oder zu klein ist, wird er nicht richtig im Ring sitzen.

Wenn Sie den Ring anbringen, ist darauf zu achten, dass er richtig auf den Fingern des Pfannenträgers sitzt.

Stellen Sie sicher, dass er stabil sitzt und der Wok waagerecht im Ring sitzt.



Das Gestell wird während des Gebrauchs sehr heiß, lassen Sie viel Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es abnehmen.

Kochen mit dem Wok

Ein Wok kann für 5 traditionelle asiatische Zubereitungsmethoden verwendet werden. -

Unter Rühren schnell braten

Braten mit wenig Öl

Frittieren

Dünsten

Schmoren

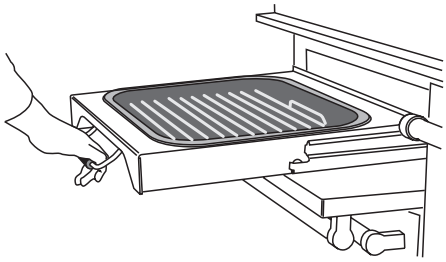
Das schnelle Braten unter Rühren ist die bekannteste und populärste asiatische Zubereitungsmethode. Bei dieser Methode werden die einzelnen Nahrungsmittel fortlaufend in den Wok gegeben. Aufgrund der relativ schnellen Zubereitungszeit bleiben Farbe und Nährwert erhalten, während die Zutaten knackig bleiben.

Bei den anderen 4 Zubereitungsmethoden im Wok muss nicht ständig gerührt werden. Bei diesen Methoden muss der Wok besonders standfest sein, da er sehr heißes Wasser oder Öl enthält. Der Wok-Ring sorgt für größere Stabilität bei diesen Zubereitungsmethoden, dennoch ist Vorsicht angebracht.

Der Grill

Vorsicht: Frei zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Gebrauch ist. Von Kleinkindern fernhalten.

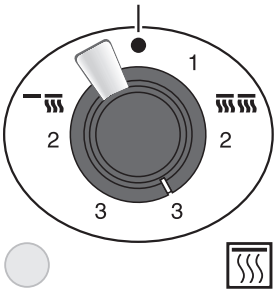
Öffnen Sie die Grilltür und ziehen Sie den Grillpfannenträger am Griff nach vorne.



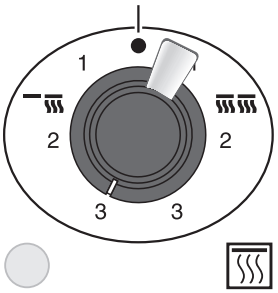
Nachdem Sie Ihre Speisen auf den Grillpfannenrost gesetzt haben, schieben Sie den Grillträger in den Grillraum. Achten Sie darauf, dass er vollständig hinein geschoben wurde.

Der Grill hat zwei Elemente, mit denen entweder die gesamte Fläche der Grillpfanne oder nur die rechte Hälfte erhitzt werden kann.

Um den ganzen Grill zu erhitzen, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf Stellung 3.



Um die rechte Hälfte zu erhitzen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.



Die Neonleuchte am Grillregler leuchtet auf.

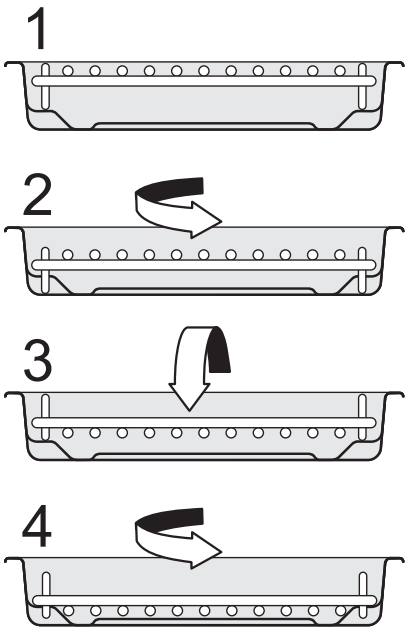
Um beste Ergebnisse zu erzielen, 2 Minuten lang bei aufgesetzter Grillpfanne vorwärmen. Nachdem Sie die Speisen auf den Grillpfannenrost gelegt haben, schieben Sie den Grillträger hinein. Die Temperatur durch Drehen des Reglers passend einstellen.

Achten Sie darauf, dass der Grillträger vollständig hineingeschoben wurde.

Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.

Den Grill nicht mehr als ein paar Augenblicke eingeschaltet lassen, wenn die Grillpfanne nach vorne gezogen wurde.

Die Grillpfanne kann auf vier verschiedene Grillhöhen gesetzt werden, indem sie andersherum und umgekehrt eingesetzt wird.

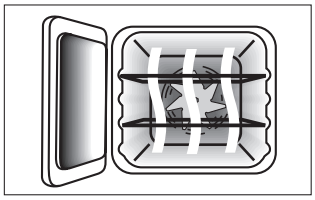


Grillpfanne und Grillpfannenträger lassen sich zum Reinigen leicht herausnehmen. Hinweise dazu finden Sie im Abschnitt **„Reinigen Ihres Herdes“** in dieser Anleitung.

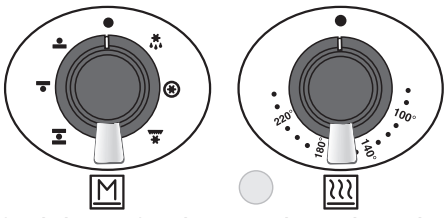
Die Backöfen

Bei Gebrauch wird das Gerät heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Heizelemente im Ofen nicht.

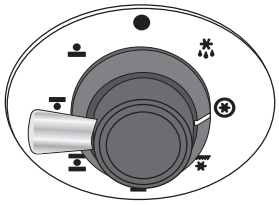
Der linke Backofen



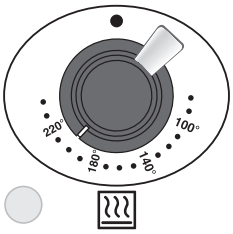
Der linke Ofen ist ein Multifunktionsofen. Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren. Weitere Hinweise zu diesem Ofen finden Sie im Abschnitt „Multifunktionsofen“.



Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler.



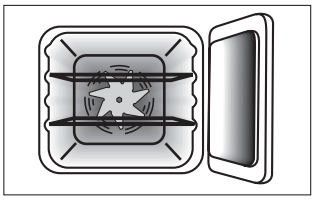
Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion.



Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

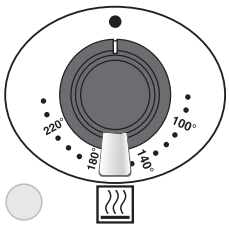
Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Der rechte Backofen

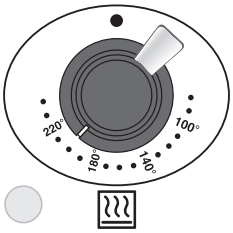


Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.

Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.



Der rechte Umluftofenregler befindet sich auf der rechten Seite der Bedienblende.



Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Funktionen des Multifunktionsofens

Der Multifunktionsofen lässt sich auf viele verschiedene Arten benutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Kochgut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.

Auftauen

Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Cremetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke sollten auf einen Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist.

Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.

Heißluftbackofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, sodass Sie große Mengen schnell zubereiten können.

Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Backblechen gleichzeitig und ist eine gute „Allround“-Funktion. Es kann notwendig sein, die Temperatur um etwa 10°C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden.

Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.

Heißluftgrillen im Ofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die zu grillenden Speisen auf einen Rost über einer Bratform setzen, die kleiner als eine herkömmliche Grillpfanne sein sollte. Dies lässt größere Luftzirkulation zu. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.

Umluftofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.

Backofen mit Ober-/Unterhitze

(Ober- und Unterhitze)

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen. Speisen, die auf dem oberen Einschub gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Einschub braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Umluftofen“, oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden kann.

Bräunungselement

Diese Funktion verwendet nur das Element oben im Ofen. Es ist eine nützliche Funktion zum Bräunen oder Fertigstellen von Nudelgerichten, Gemüse in Soße und Lasagne, da die zu bräunende Speise bereits heiß ist, bevor zum oberen Element gewechselt wird.

Unterhitze

Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist.

Die Bräunungs- und Unterhitzefunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

Der rechte Backofen

Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.

Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

Beide Backöfen

Vor der ersten Benutzung der Backöfen diese 30 Minuten lang auf 200°C vorheizen, um den Neugeruch zu vertreiben.

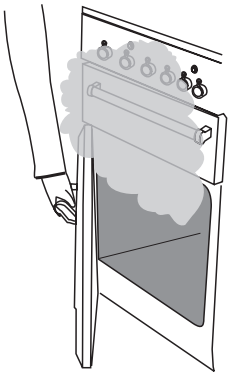
Denken Sie bitte daran, dass alle Herde verschieden sind: Die Temperaturen in Ihren neuen Falcon-Backöfen können sich von denen in Ihrem früheren Herd unterscheiden.

Die Drahtroste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Backbleche, Fleischschalen usw. sollten waagerecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 325 mm mal 290mm.

Beim Kochen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.



Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

Lassen Sie immer eine ‚Fingerbreite‘ zwischen Speisen auf dem gleichen Rost, da hierdurch die Wärme unbehindert um sie herum zirkulieren kann.

Die Cook & Clean-Backofenpapiere (siehe Reinigen Ihres Herdes) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Kochen abdecken.

Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.

Der Backofen gibt während des Bratens genügend Hitze ab, um Teller im Grillfach zu erwärmen.

Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie das Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

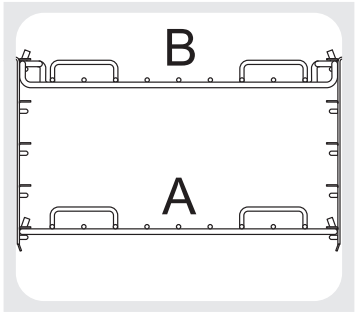
Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.

Dampf

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Die Backofenroste

Der Ofen verfügt über 4 Standard-Ofenroste und 1 Auffangpfanne.

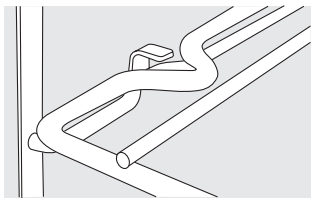


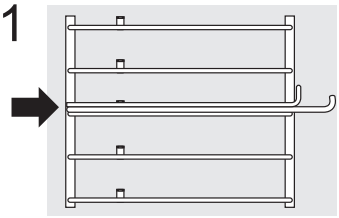
A Standardrost B Auffangpfanne

Mit Ausnahme der oberen Position im linken Multifunktionsofen, in der nur die Auffangpfanne angebracht werden kann, lassen sich die anderen Roste in jeder beliebigen Position anbringen. Die Ofenroste bleiben auf ihren Leisten, wenn sie nach vorne gezogen werden, können jedoch leicht entfernt und neu eingesetzt werden.

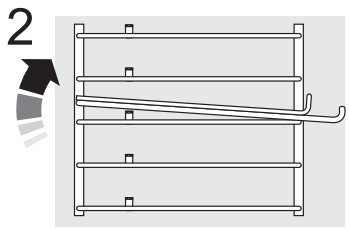
Die Roste sollten nicht direkt übereinander eingesetzt werden. Wenn auf mehr als einem Rost Speisen zubereitet werden, sollte mindestens eine Leistenbreite Abstand zwischen ihnen sein. Setzen Sie Backbleche, einzelne Kuchenformen oder Backgerichte mittig auf den Ofeneinschub. Um beste Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie den Backofen vor, bis die Ofenanzeigeleuchte erlischt.

Um ein Rost herauszunehmen, muss es zuerst ganz in den Ofen hineingeschoben sein, sodass sich der Rostanschlag mit der Knickstelle an der Seite des Rosts auf einer Höhe befindet.

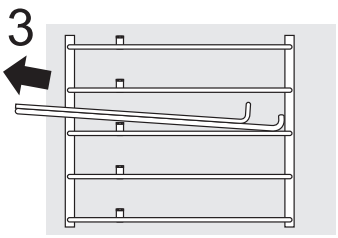




Heben Sie den Rost vorne an, sodass es über den Rostanschlag gezogen werden kann.



Ziehen Sie den Rost nach vorne.



Um den Rost wieder einzusetzen, halten Sie ihn so, dass er vorne etwas erhöht ist und der hintere Bereich des Rostes auf den Seitenleisten ruht. Drücken Sie den Rost nach hinten in den Ofen hinein und senken Sie den vorderen Bereich, sodass der Rost auf den Seitenleisten ruht.

Schublade

Die Schublade unten dient zum Aufbewahren von Ofenblechen und anderen Kochutensilien.

Sie kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann.

Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

Die Schublade bis zum Anschlag nach vorne ziehen, um sie herauszunehmen. Heben Sie den vorderen Bereich an und ziehen Sie die Schublade von den Seitenleisten ab.

Einsetzen der Schublade

Setzen Sie die kleinen Räder hinten an der Schublade auf die Leisten an den Seiten des Schubladenraums auf und schieben Sie die Schublade nach hinten.

Reinigen Ihres Herdes

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen. Daran denken, die Stromversorgung vor dem Gebrauch wieder einzuschalten.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Wenn Sie Ihren Herd vor dem Reinigen bewegen wollen, lesen Sie dazu im Abschnitt „**Versetzen Ihres Herdes**“ nach.

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.

Edelstahlkochfeld

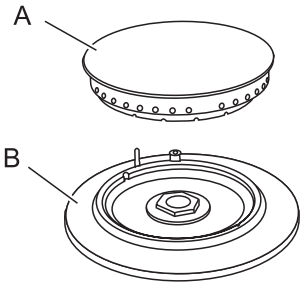
Nehmen Sie Töpfe und Pfannen vom Kochfeld herunter. Entfernen Sie Pfannenträger aus dem verschmutzten Bereich und legen Sie diese vorsichtig in ein Spülbecken mit warmer Seifenlauge. Wischen Sie lose Reste vom Kochfeld ab.

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel.

Spülen Sie mit kaltem Wasser nach und trocknen Sie das Kochfeld gründlich mit einem sauberen weichen Tuch. Alle Teile müssen trocken sein, bevor sie wieder angebracht werden.

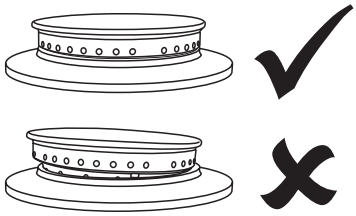
Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.



A Brennerkopf *B Brennereinfassung*

Bei Anbringung des Brennerkopfes ist darauf zu achten, dass dieser richtig in der Einfassung sitzt.



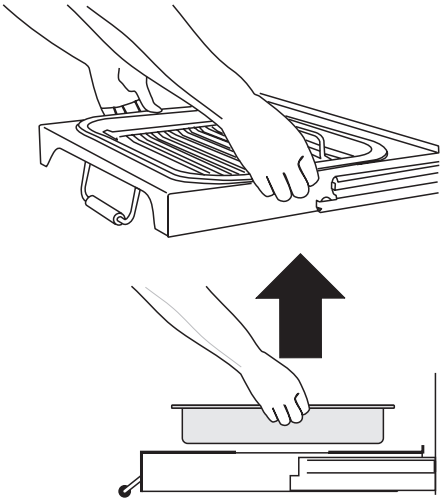
Die Brennerauslässe dürfen nicht blockiert sein. Bei Blockierungen entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einem Stück feinem Draht.

Grill

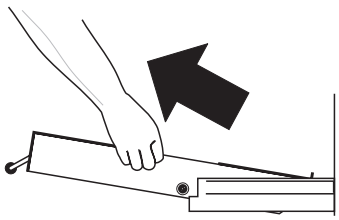
Die Grillpfanne und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden.

Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillpfanne sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden.

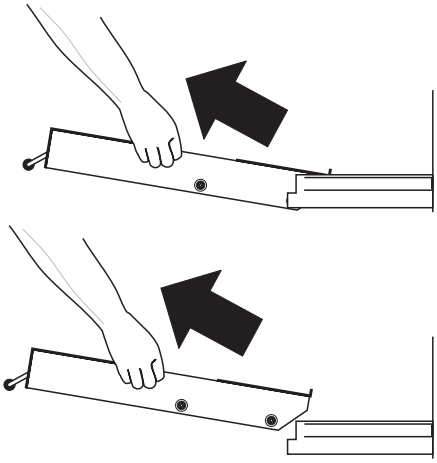
Zum Entfernen der Grillpfanne ziehen Sie den Grillträger nach vorn und heben die Grillpfanne vom Träger ab.



Zum Entfernen des Grillträgers heben Sie diesen an, sodass sich die vordere Rolle nicht mehr auf dem Seitenarm befindet.

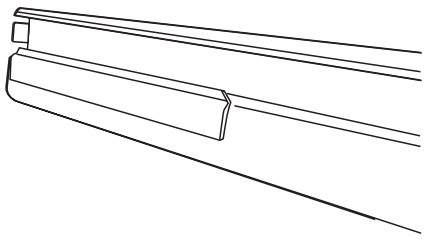


Ziehen Sie den Träger auf der hinteren Rolle nach vorn, bis Sie ihn vom Seitenarm abheben können.



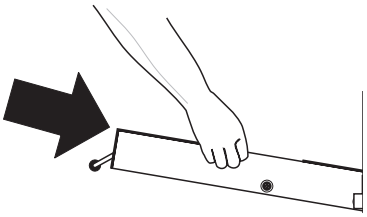
Die Seitenarme können zum Reinigen ebenfalls entfernt werden. Drücken Sie sie ganz nach hinten und heben Sie sie von den Rollen ab, die sich an den Seiten des Grillraums befinden.

Um die Grillteile zu ersetzen, haken Sie zuerst die Seitenarme auf den Rollen an den Seiten des Grillraums ein.



Die an der Seitenleiste befestigte Platte sollte sich hinten befinden und der Seitenwand des Grillraums zugewandt sein.

Um den Träger wieder auf die Seitenarme zu setzen, geht man am einfachsten so vor: Die Seitenarme werden wieder in den Grillraum gedrückt, bevor die hinteren Rollen auf die Seitenarme gesetzt und der Träger nach hinten geschoben wird.



Bedienblende und Ofentüren

Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren.

Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Messingkomponenten reinigen

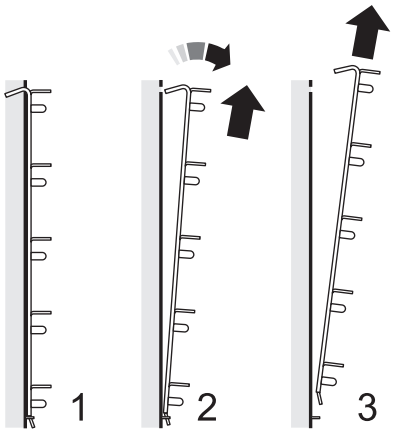
Unbeschichtetes natürliches Messing wird bei einigen Modellen als rustikales Dekorelement verwendet und kann im Laufe der Zeit anlaufen.

Um diese Bereiche wieder zum Glänzen zu bringen, sollten sie mit einer speziellen Metallpolitur gereinigt werden. Hartnäckige Flecken auf den Aluminiumbrennerringen können ebenfalls mit einem ähnlichen Reinigungsmittel entfernt werden. Dadurch wird der Glanz wiederhergestellt.

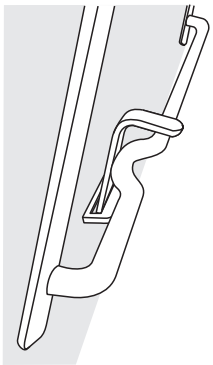
Backöfen

Die Einschubleisten an den Ofenseiten können zum Reinigen herausgenommen werden.

Entfernen Sie zuerst die Ofenroste und ziehen Sie dann den oberen Bereich der Einschubleiste nach oben und von der Ofenseite ab, bevor Sie die Leiste von Halterung an der Ofenseite unten abheben.



Um die Seitenleiste wieder anzubringen, bringen Sie zuerst das Ende am unteren Ende der Leiste in der Halterung an der Ofenseite an.



Dann bringen Sie die oberen Enden der Seitenarme in den Löchern oben an.

Die Abdeckungen an den Ofenseiten sind fest angebracht und können nicht entfernt werden. Sie sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die sich zum Teil selbst reinigt.

Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

Die Cook & Clean-Abdeckungen funktionieren besser über 200°C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Einschubleisten heraus und wischen die Abdeckungen mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Abdeckungen sollten dann getrocknet und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200°C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Cook & Clean-Abdeckungen effektiv arbeiten.

Keine Stahlwolle (oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können) verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

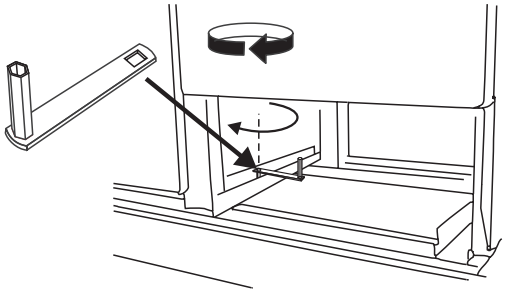
Versetzen Ihres Herdes

Die Stromversorgung ausschalten.

Der Herd ist schwer, daher sind u.U. zwei Leute notwendig, um ihn zu versetzen. Der Herd hat eine Rolle vorne und zwei Rollen hinten. Es befinden sich ebenfalls zwei schraubbare Nivellierfüße an der Vorderseite.

Die vordere Rolle, die zum Bewegen des Herdes bestimmt ist, kann heruntergeschraubt werden. Das Nivellierwerkzeug für diese Rolle sollte sich im Staufach der Schublade befinden. Wenn Sie das Verstellwerkzeug nicht finden können, wenden Sie sich an Ihren Installateur. Gehen Sie dazu zum Beginn des Abschnitts „Installation“ dieser Anleitung, wo der Installateur seine Adresse aufgeschrieben haben sollte.

Die Schublade bis zum Anschlag nach vorne ziehen, um sie herauszunehmen. Heben Sie den vorderen Bereich an und ziehen Sie die Schublade von den Seitenleisten ab.

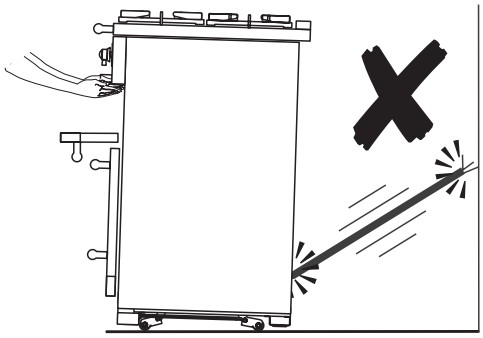


Bringen Sie das Werkzeug wie gezeigt an.

Das Nivellierwerkzeug im Uhrzeigersinn um zwei vollständige (180°) Drehungen drehen. Es wird schwergängig sein. Der Vorderteil des Herdes wird leicht angehoben, wenn die Rolle herausgedreht wird.

Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen.

Den Herd nicht bewegen, indem Sie am Haltegriff, den Türgriffen oder den Reglern ziehen.



Den Herd immer nur ein Stück bewegen und hinter dem Herd kontrollieren, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat. Sicherstellen, dass das Stromkabel und der Gasschlauch lang genug sind, um den Herd nach vorne zu bewegen.

Wenn eine Stabilitätskette angebracht ist, diese lösen, während Sie den Herd vorsichtig herausziehen.

Wenn Sie den Herd wieder aufstellen, schrauben Sie die Rollen wieder ein, indem Sie das Nivellierwerkzeug gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dies ist wichtig. Es verhindert, dass sich der Herd beim Gebrauch versehentlich bewegt.

Einsetzen der Schublade

Setzen Sie die kleinen Räder hinten an der Schublade auf die Leisten an den Seiten des Schubladenraums auf und schieben Sie die Schublade nach hinten.

Problembeseitigung

Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Das Backofengebläse ist laut

Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen oder Grill benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen. Achten Sie darauf, dass die Grillpfanne beim Grillen vollständig in den Ofen eingeschoben ist.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Speisen kochen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Kochzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren Temperatureinstellung zu kochen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Verwenden Sie keine Backform oder kein Backblech, das größer als 325mm x 290mm ist.

Wenn Sie größere Lebensmittel braten, sollten Sie diese während des Kochens umdrehen.

Wenn zwei Schubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Schubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Schubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen.

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Grill bereitet nicht richtig zu

Verwenden Sie die mitgelieferte Pfanne und den Dreifuß? Wird die Pfanne auf dem Grillträger, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt? Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerschlitze durch Schmutz blockiert?

Sind die Brennerdeckel richtig aufgesetzt?

Kochplattenbrenner zünden nicht

Wenn nur eine oder alle Kochplattenbrenner nicht zünden, vergewissern Sie sich, dass die Teile nach dem Wischen oder Entfernen zur Reinigung richtig wieder angebracht worden sind.

Kontrollieren Sie, ob es ein Problem mit Ihrer Gasversorgung gibt. Dies ist möglich, indem Sie sich vergewissern, dass alle anderen Gasgeräte, die Sie haben, korrekt funktionieren.

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie den Regler gedrückt halten? Wenn dies nicht der Fall ist, prüfen Sie, ob der Strom eingeschaltet ist.

Allgemeine Sicherheitshinweise ⚠

Dieses Gerät muss von einem Fachmann gemäß den Montageanweisungen installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen.

Bei Gasgeruch

tun Sie Folgendes auf keinen Fall:
Rauchen oder Streichhölzer anzünden

Schalter an- oder ausschalten

tun Sie Folgendes:
Offene Flammen löschen

Das Gas am Gaszähler oder Zylinder ausschalten

Türen und Fenster öffnen, um das Gas aus dem Raum zu entfernen

Andere Personen aus dem betroffenen Bereich fernhalten

Das Gasversorgungsunternehmen anrufen.

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Deshalb immer auf eine gute Belüftung der Küche achten: halten Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (z. B. eine mechanische Dunstabzughaube) vor.

Die besonders intensive oder lang anhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, wie z. B. das Öffnen eines Fensters erforderlich machen. Verwenden Sie Abzuggebläse oder Dunstabzughauben, wenn vorhanden.

Der Herd sollte von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden. Lassen Sie sich die Lage des Herdkontrollschalters vom Installateur zeigen. Markieren Sie ihn, um ihn leichter finden zu können. Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der

Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

Alle Teile des Herdes werden bei Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang heiß.

Seien Sie beim Berühren des Herdes vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Versichern Sie sich ebenfalls immer, dass die Regler in der AUS-Stellung und kühl sind, bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs. Sie können Feuer fangen, wenn sie eine heiße Oberfläche berühren.

Vorsicht beim Reinigen. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet werden, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und halten Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt.

Es darf Babys und kleinen Kindern niemals erlaubt werden, in der Nähe des Herdes zu sein. Sie dürfen keinesfalls auf irgendeinem Teil des Geräts sitzen oder stehen. Bringen Sie ihnen bei, nicht an den Reglern oder anderen Teilen des Herdes zu spielen.

Bewahren Sie niemals etwas in Schränken über einem Herd auf, das für Kinder von Interesse ist. Kinder, die auf den Herd klettern, um sie zu erreichen, können ernsthafte Verletzungen erleiden.

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.

Brennbare Wandbehänge oder Vorhänge usw. sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht sein.

Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder entzündliche Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Schalten Sie die Regler aus. Ersticken Sie das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.

Lassen Sie die Kochplatte niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen.

Tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen greifen, die in Schränken über der Kochstelle aufbewahrt werden. Brennbares Material kann sich entzünden, wenn es in Kontakt mit einer heißen Oberfläche gelangt und kann schwere Verbrennungen verursachen.

Lassen Sie beim Erwärmen von Fetten und Ölen große Vorsicht walten, da sich diese entzünden können, wenn sie zu heiß werden.

Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

Lassen Sie eine Friteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt zusammen.

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder

Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Friteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Wenn der Grill eingeschaltet ist, verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Bei Gebrauch eines elektrischen Geräts nahe der Kochplatte sollten Sie sich vergewissern, dass die Schnur des Geräts die Kochplatte nicht berühren kann.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

Sorgen Sie dafür, dass niemand auf einen Teil des Herdes klettert, sich auf ihn stellt oder sich daran hängt.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.

Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen des Behälters und damit Verletzungen führen.

Der Herd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt und darf nicht für einen anderen Zweck benutzt werden.

Der Ofen sollte NICHT zum Heizen der Küche verwendet werden. Dies verschwendet Energie und die Regler können sich überhitzen.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig offen halten.

Die technischen Daten dieses Herdes sollten nicht geändert werden.

Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.

Wenn der Herd nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Regler in der Aus-Stellung sind.

Reparatur und Ersatzteile

Füllen Sie bitte die Geräteinformationen unten aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie könnten aufgefordert werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Kraftstofftyp:

Gas/Elektrizität

Name des Geräts und Farbe*

Falcon 211 GEO T DL

Seriennummer *

Händlername und -anschrift

Kaufdatum

Name und Anschrift des Installateurs

Installationsdatum

* Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild.

Bei einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor

allem den Abschnitt zur Problemlösung, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte beachten

Ist der Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Kundendiensttechniker für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

Außerhalb des Garantiezeitraums

Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten.

Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalersatzteile verwenden. Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Installation

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Schauen Sie auf dem Geräteschild nach, für welches Gas der Herd eingestellt ist.

Sicherheitsanforderungen/Vorschriften und Richtlinien

Dieses Gerät muss von einer Fachkraft installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften und Richtlinien sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

In Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.

Stellen Sie es in einem gut belüfteten Raum auf.

Belüftungsmaßnahmen

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Örtliche Richtlinien zur Be- und Entlüftung müssen beachtet werden, mindestens ist jedoch folgendes notwendig:

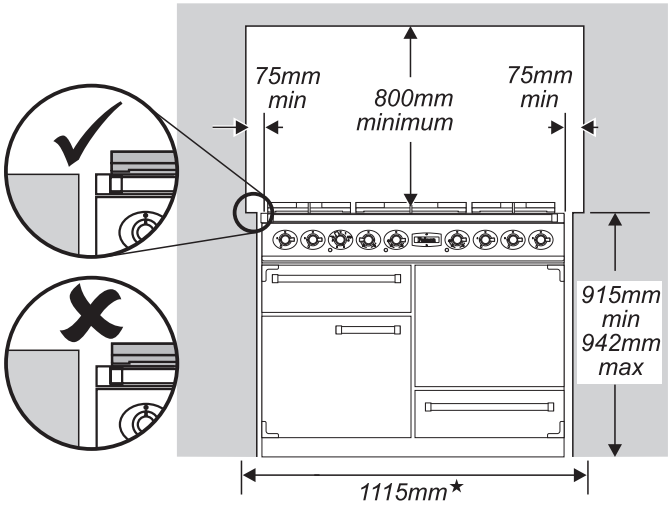
Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder vergleichbares, für einige Räume ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich. Der Herd darf nicht in einer kombinierten Wohnküche mit einem Rauminhalt von weniger als 20 m^3 installiert werden. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von unter 5 m^3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 100 cm^2 erforderlich. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von 5 m^3 bis 10 m^3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 50 cm^2 erforderlich. Überschreitet der Rauminhalt 11 m^3 ist kein Luftabzug erforderlich. Hat der Raum jedoch eine Tür, die direkt ins Freie geöffnet werden kann, ist selbst bei einem Rauminhalt zwischen 5 m^3 und 10 m^3 kein Luftabzug erforderlich. Befinden sich andere kraftstoffverbrennende Geräte im gleichen Raum, ist ggf. mehr Belüftung notwendig.

Aufstellung des Herdes

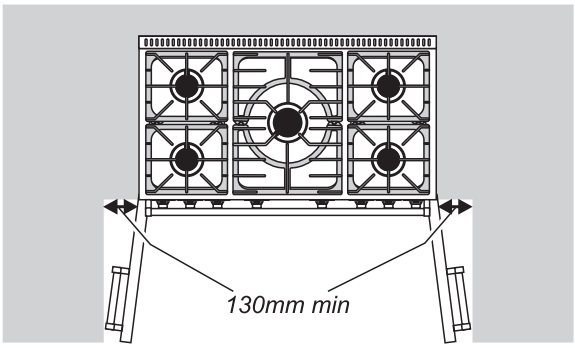
Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

Aufstellen des Herdes

Die Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

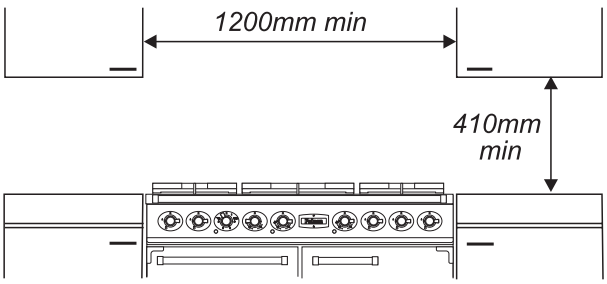


**Breite zum Öffnen der Türen – für Handgriffe ist mehr Platz erforderlich (siehe unten).*



Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. Über der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.



Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.

Jede Dunstabzughaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzughaubenherstellers installiert werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 1.115mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Wenn ein glatt abschließender Einbau erforderlich ist, schieben Sie den Herd an die Einheit an der einen Seite, und danach die Einheit an der anderen Seite an.

Auspacken des Herdes

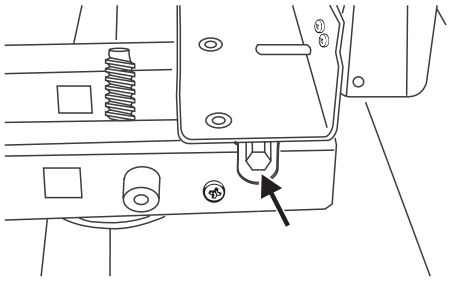
Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

Höheneinstellung

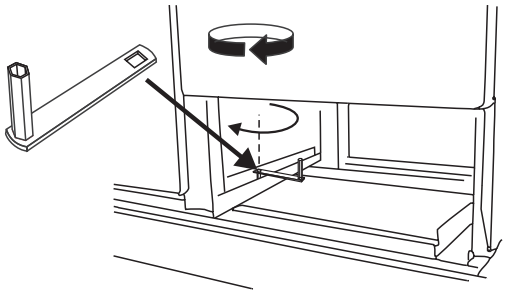
Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Nivellierwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.



Die Höhe der vorderen Rolle einstellen, um den Herd waagerecht zu stellen. Im Uhrzeigersinn drehen, um den Herd anzuheben, gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu senken.



Wenn Sie mit der Höhe und waagerechten Position zufrieden sind, heben Sie die Vorderseite des Herdes um eine Drehung der vorderen Einstellrolle. Die Vorderfüße auf den Boden herunterschrauben. Die vordere Einstellrolle gegen den Uhrzeigersinn rollen, um die vordere Rolle anzuheben, sodass die Vorderseite des Herdes auf den Füßen, nicht der vorderen Rolle ruht, um versehentliches Bewegen des Herdes zu verhindern.

Das Nivellierwerkzeug in der Schublade lassen, damit der Kunde es benutzen kann, wenn er den Herd versetzen möchte.

Die Schublade auf die Seitenleisten setzen und einschieben.

Gasanschluss

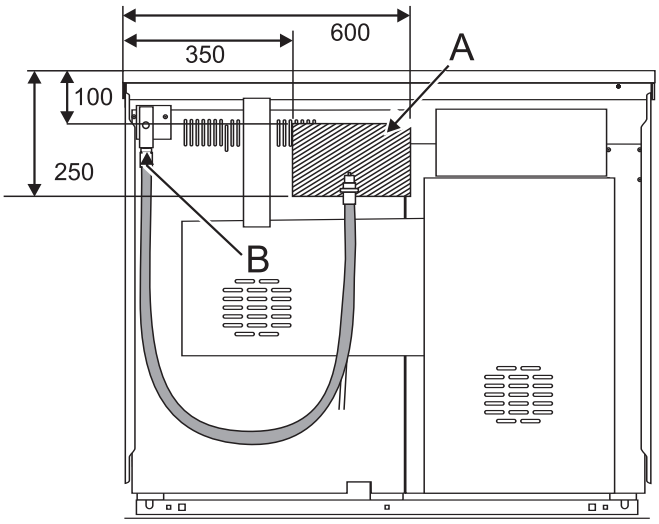
Haltevorrichtung

Eine Haltevorrichtung sollte angebracht sein, wenn der Herd an eine flexible Gasversorgung angeschlossen ist. Eine Haltevorrichtung sollte am Bauwerk befestigt werden und sollte gelöst werden können, damit der Herd zur Reinigung oder Wartung herausgezogen werden kann.

Flexibler Gasschlauch

Zwischen Gasversorgung und Anschlussschlauch muss ein Gasabsperrventil angebracht werden. Der flexible Schlauch (nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) muss den einschlägigen Normen entsprechen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses. Die Hausgasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden.



Ansicht von hinten

A Position für Gasversorgungsanschluss

B Gerätegaseinlass

Der Geräteanschluss befindet sich direkt unter Kochstellenhöhe an der Rückseite des Herdes. („B“ in der Abbildung).

Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, so dass der Schlauch u-förmig nach unten hängt.

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen zu geben. Idealerweise sollte der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung auf der Rückseite des Herdes sein. („A“ in der Abbildung).

Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

Druckprüfung

Der Gasdruck kann am Druckprüfpunkt am Gasanschlussblock gemessen werden. Schalten Sie einen Kochplattenbrenner ein und zünden Sie ihn an.

Bei Erdgas sollte der Druck 20 mbar betragen.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

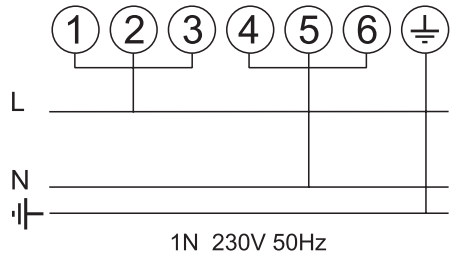
Hinweis

Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

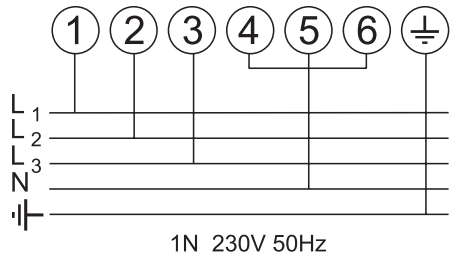
Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 7,2 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand.

Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen.



1N 230V 50Hz



1N 230V 50Hz

Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Installation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Kochstelle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren. Eine Flammensicherheitsvorrichtung stoppt die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Flamme erlischt. Außerdem ist eine Funkenzündung vorhanden, die funktioniert, wenn der Regler gedrückt wird.

Für jeden Brenner den Regler drücken und auf das große Flammensymbol (🔥) drehen.

Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet. Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Grill

Die Grillfachtür öffnen. Schalten Sie den Grillregler ein und kontrollieren Sie, ob sich der Grill erhitzt.

Backofenprüfung

Die Backöfen einschalten und kontrollieren, ob sie sich erwärmen. Die Öfen ausschalten.

Anbringen des Sockels

Zum Anbringen des Sockels verwenden Sie die 3 Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes. Die Befestigungsschrauben anziehen.

Kundendienst

Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm diese Anleitung.

Vielen Dank.

WARTUNG – ACHTUNG
Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen, ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.

Wartung

1 Reparatur

Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen.

Nach Abschluss der Reparatur prüfen, ob das Gerät gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.

Vor Aufnahme der Reparatur von der Stromzufuhr trennen, vor allem bevor folgende Teile entfernt werden: - Bedienblende, Seitenabdeckungen, Kochplattenblech oder elektrische Komponenten oder Abdeckungen.

Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.

Anmerkung – Hinweise auf den linken und rechten Ofen beziehen sich auf die Ansicht von vorn.

VOR ALLEN WARTUNGSARBEITEN AN GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN MUSS DIE GASZUFUHR UNTERBROCHEN WERDEN.

2 Kochplatte entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugang zu erhalten.

a) Pfannenträger/Kochplattenzubehör und Brennerdeckel entfernen.
b) Die Messing-Venturi-Düse in der Mitte aller Kochplattenbrennereinfassungen entfernen.
c) Die Einfassung von der Kochplatte entfernen und die Funkenzündungsleitung von der Funkenelektrode trennen.
d) Die Kochplatte vorne anheben und die Kochplattenerdleitung trennen. Die Kochplatte vom Gerät abheben.
e) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.

3 Bedienblende entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Pfannenträger/Kochplattenzubehör und Brennerdeckel entfernen.
b) Die Messing-Venturi-Düsen in der Mitte der einzelnen Brenner lockern.
c) Die Regler von allen Hähnen entfernen.
d) Den Grill und die Türen des rechten Ofens öffnen. 3 Befestigungselemente an der oberen Vorderseite und 3 Befestigungselemente an der Unterseite der Bedienblende entfernen.
e) Die Bedienblende nach vorne ziehen. Die Anschlüsse hinten an den drei Leuchten entfernen. Die Erdleitung trennen und die Blende vom Gerät abheben.
f) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.
g) Beim Ersetzen elektrischer Anschlüsse ziehen Sie bitte den Schaltplan zu Hilfe.

4 Eine äußere Abdeckung entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
b) Die Sicherungsschraube an der oberen Vorderkante sowie die beiden Befestigungselemente an der Rückseite oder an der Seitenabdeckung entfernen. Die untere Sicherungsschraube lösen, die sich unterhalb der Kante an der vorderen Ecke der Bedienblende befindet.
c) Die Abdeckung vom Gerät abheben. Bei Problemen kann es erforderlich sein, die beiden nächstliegenden Brenner und beide Messing-Venturi-Düsen wie in Abschnitt 2 beschrieben zu lösen.
d) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob beide Venturi-Düsen fest angezogen sind.

5 Eine Ofen- oder Grillleuchte entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
b) Den entsprechenden Leuchtenanschluss entfernen und die Mutter, mit der die Leuchte an der Bedienblende befestigt ist, lösen.
c) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob die Ersatzleuchte richtig funktioniert.

6 Einen Thermostat entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Kochplatte wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
b) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
c) Die entsprechende Ofentür öffnen und die Ofenroste herausnehmen.

Rechter Ofen

Die beiden Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung des Thermostatglases befestigt ist. Das Thermostatglas aus den Clips an der hinteren Ofenabdeckung herausnehmen.

Linker Ofen

Die beiden Schrauben entfernen, mit denen das Thermostatglas an der Gebläseabdeckung hinten im Ofen befestigt ist. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Herds zu erhalten. Beide Abdeckkästen abheben, nachdem die Befestigungsschrauben entfernt wurden. Die Thermostatkapillare vom Ofen entfernt zuführen.

d) Die Drähte vom Thermostat trennen und die beiden Befestigungselemente lösen, mit denen die Kontrollvorrichtung an der Befestigungsplatte befestigt ist.
e) Das Ersatzthermostat einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Glas hinten im Ofen mittig zwischen den Clips befestigt ist. Kontrollieren, ob das Thermostat richtig funktioniert.

7 Einen Grillregler ersetzen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Kochplatte wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
b) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
c) Die Reglerverdrahtung trennen. Die Befestigungselemente lösen, mit denen das Gerät an der Befestigungsplatte befestigt ist.
d) Das Ersatzgebläse einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Ersatzthermostat richtig funktioniert.

8 Ein Ofensicherungsthermostat entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben.
b) Der Regler befindet sich auf der Erdungsplatte neben den Ofenelementanschlüssen.
c) Die Thermostatverdrahtung trennen. Die Befestigungselemente lösen, mit denen das Thermostat an der Erdungsplatte befestigt ist, und das Thermostat entfernen.
d) Den Ersatzregler einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

9 Einen Kochplattenhahn entfernen

a) Die Kochplatte wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
b) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
c) Die Ausfallsicherungsleitung hinten am Hahn herausziehen. Die Rohrverschraubung hinten am Hahn lösen. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen der Hahn an der Gasringleitung befestigt ist. Die Zündschalterverdrahtung trennen.
d) Den Hahn entfernen. Die Dichtung entfernen und wegwerfen. Den Ersatzhahn mit einer neuen Dichtung versehen.
e) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist. Die Kochplattenzündung prüfen.

10 Einen Zündschalter auswechseln

Den Gashahn wie in Abschnitt 9 beschrieben auswechseln.

11 Eine Kochplattenbrennerdüse entfernen

a) Die Kochplatte wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
b) Die Düse direkt vom Brenner entfernen.
c) Die entsprechende Düse einsetzen.
d) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

12 Eine Kochplattenfunkenelektrode entfernen

a) Pfannenträger, Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Einfassung der Venturi-Düse lösen und von der Kochplatte entfernen. Der Funkenzündungsdraht wird durch das Elektrodenloch gezogen.
c) Die Funkenelektrode vom Zündungsdraht trennen.

Hinweis

Darauf achten, dass der Zündungsdraht nicht durch das Loch fällt.

d) Die Funkenelektrode von der Einfassung entfernen, indem die Federklemme und die Feder entfernt werden.
e) Die Ersatzelektrode in die Brennereinfassung einsetzen. Dafür sorgen, dass Feder und Klemme richtig befestigt sind.
f) In umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen und kontrollieren, ob der Brenner richtig zündet.

13 Einen Kochplattenbrenner entfernen

a) Pfannenträger, Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Kochplatte wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
c) Die Mutter entfernen, mit der der Brenner an der Trägerschiene befestigt ist.
d) Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Trägerschiene am Gestell befestigt ist. Heben Sie die Schiene vom Gerät.
e) Die Rohrverschraubung lösen, mit der der Brenner mit der Gasleitung verbunden ist. Den Brenner vom Gerät entfernen.
f) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist und ob der Brenner zufrieden stellend funktioniert.

14 Ofentür entfernen

a) Die Ofentür öffnen.
b) Die Tür festhalten und die beiden Schrauben entfernen, mit denen das obere Scharnier am Vorderrahmen des Geräts befestigt ist.
c) Die Tür vom unteren Scharnier entfernen, indem sie leicht angehoben und nach außen bewegt wird.
d) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

15 Grilltür entfernen

a) Pfannenträger, Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Kochplatte wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
c) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.

d) Die linke Seitenabdeckung wie in Abschnitt 4 beschrieben entfernen.
e) Die Trittschutzplatte entfernen (4 Schrauben).
f) Die mittlere senkrechte Abdeckung zwischen den Öfen entfernen. (5 Schrauben).
g) Die 2 Senkschrauben (1 pro Seite) entfernen, mit denen die Scharnierarme vorne am Grillraum befestigt sind.

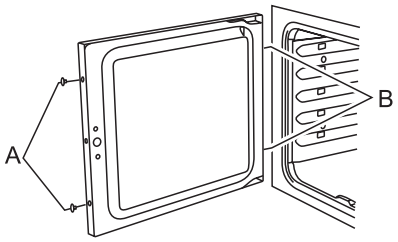
Hinweis

Die Scharnierarme der Tür stehen unter Federspannung. Die Grilltür vorsichtig entfernen und die Dichtungen aufbewahren.

h) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Sicherstellen, dass die Dichtung zwischen dem Scharnierarm und der Vorderseite des Grillraums befestigt wird. Die Türfunktion kontrollieren.

16 Äußere Abdeckung der Ofentür entfernen

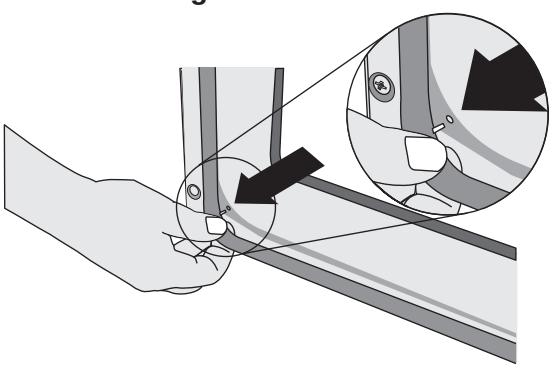
a) Die Ofentür öffnen.
b) Die beiden Schrauben „A“ und die beiden Schrauben „B“ von der Tür entfernen.
c) Die äußere Türabdeckung entfernen.
d) Die Muttern lösen, mit denen der Handgriff an der Türabdeckung befestigt ist. Den Handgriff an der Ersatztürabdeckung anbringen.
e) Die Ersatzabdeckung an der Ofeninnentür anbringen.
f) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.



17 Schließhaken der Tür entfernen

a) Die äußere Abdeckung der Ofentür wie in Abschnitt 16 beschrieben entfernen.
b) Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Schließhakenvorrichtung an der inneren Türabdeckung befestigt ist.
c) Den Ersatzschließhaken einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.
d) Die Türfunktion prüfen.

18 Ofentürdichtung entfernen



a) Die Ofentür öffnen. Die Dichtung wird an der hinteren Fläche durch kleine Haken gehalten. Die Dichtung an der Ecke diagonal von der Türmitte abziehen, bis dieser Haken gelöst wurde.
b) Den nächsten Haken ähnlich lösen und dies für alle Haken wiederholen. Falls die Haken schwer zu lösen sind, kann Kraft angewendet werden, da die alte Dichtung weggeworfen wird.

c) Beim Anbringen einer neuen Dichtung die Verbindungsstelle der Dichtung unten platzieren. Die neue Dichtung in eines der Ecklöcher der Tür einhaken und nacheinander alle Haken um die Tür herum einhaken.

19 Sperrklinke der Ofentür verstellen

a) Die Ofentür öffnen und die Sicherungsmutter im unteren Bereich der Sperrklinke lösen.
b) Die Sperrklinke nach innen oder außen verstellen, bis die gewünschte Türfunktion erzielt wurde.
c) Die Sicherungsmutter wieder anziehen.

20 Herdplattenfunkengeber entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben.
b) Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.
c) Die Befestigungselemente lösen, mit denen der Funkengeber befestigt ist, und die Vorrichtung entfernen.

21 Elektrodenleitungen der Herdplatte entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Geräts zu erhalten.

a) Pfannenträger, Kochplattenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Kochplatte wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
c) Den Abdeckkasten entfernen und alle Hochspannungsleitungen am Funkengeber trennen.
d) Die untere hintere Abdeckung entfernen und die Leitung an der Elektrode trennen.
e) Das isolierte Bündel Hochspannungsleitungen durch die hintere Leiste ziehen.
f) Die entsprechende Leitung aus der Isolierung ziehen und die Ersatzleitung hineinschieben.
g) Die Leitungen wieder in die hintere Leiste einsetzen.
h) Die Leitungen wieder mit dem Funkengeber und der Ofenelektrode verbinden.
j) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen und die Zündung kontrollieren.

22 Innere Ofenabdeckung entfernen

a) Die Ofentür öffnen. Am linken Ofen die 2 Befestigungsschrauben lösen, mit denen das Thermostatglas befestigt ist. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die innere Abdeckung hinten am Ofen befestigt ist.
b) Die Abdeckung abnehmen.
c) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Sicherstellen, dass die Befestigungselemente fest angezogen sind.

23 Ein Ofengebläse ersetzen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben.
b) Die Gebläseverdrahtung entfernen und die Anschlusspositionen notieren.
c) Die innere Abdeckung hinten wie in Abschnitt 22 beschrieben entfernen.
d) Die Gebläselamellen festhalten und die mittlere Mutter (Linksgewinde), Messingunterlegscheiben, Gebläselamelle und Sprengring lösen.
e) Die Befestigungselemente des Gebläses lösen und hinten aus der Vertiefung nehmen.
f) Das Ersatzgebläse einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

25 Ein Ofengebläseelement entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben.
b) Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.
c) Die innere Abdeckung hinten wie in Abschnitt 22 beschrieben entfernen.
d) Die Befestigungselemente entfernen, mit denen das Element im Ofen befestigt ist, und das Element herausnehmen.
e) Das Ersatzelement einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.
f) Sicherstellen, dass der Ofen richtig funktioniert.

26 Unteres und oberes Element des linken Ofens entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Unteres Element

a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben.
b) Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.
c) Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die untere Elementabdeckung befestigt ist.
d) Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.
e) Die Befestigungselemente des unteren Elementträgers entfernen.
f) Die Befestigungselemente der Elementhalterung entfernen und das Element herausnehmen.
g) Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Oberes Element

a) Die linke Ofentür öffnen und die Befestigungselemente lösen, mit denen der Hitzeschutz befestigt ist.
b) Die Befestigungselemente der oberen Elementhalterung entfernen und das Element herausnehmen.
c) Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

27 Ein Grillelement entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben.
b) Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.
c) Die Grillpfanne herausnehmen.
d) Die Befestigungselemente entfernen, mit denen der vordere Elementträger im Innern des Grillraums befestigt ist.
e) Jeweils ein Befestigungselement von den Elementen entfernen und die Elemente aus dem Grillraum herausnehmen.
f) Das/die Ersatzelement(e) einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Die Grillfunktion kontrollieren.

Deutsch

Technische Daten

Dieser Herd gehört der Kategorie I2E+ / I2E an.

INSTALLATEUR: Bitte überlassen Sie diese Anleitung dem Benutzer.

DATENSCHILDBEFESTIGUNG: Herdrückseite, Seriennummernschild unter Backofentüröffnung.

Bestimmungsland: FR / DE

Gas	**Strom**
Erdgas	**230 V 50 Hz**

(Testdrücke siehe Gerätedatenschild)

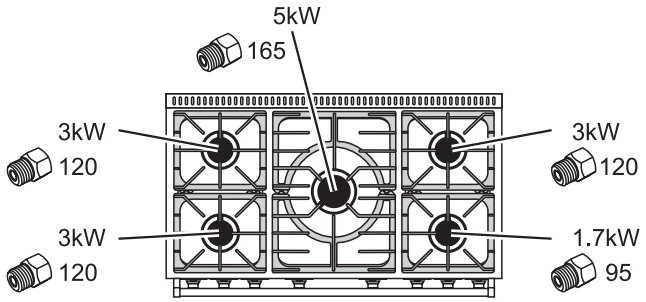
Abmessungen

Gesamthöhe	
min.	915 mm
max.	942 mm
Gesamtbreite	1100 mm*
Gesamttiefe	660 mm
Tiefe ohne Griffe	600 mm
Platz zur Befestigung	*
*Siehe „Aufstellung des Herdes“	
Mindestraum über Kochplatte	800 mm

Anschlüsse

Gas:	**Strom**
Rp ½ hinten rechts	230 V 50 Hz

Nennwerte



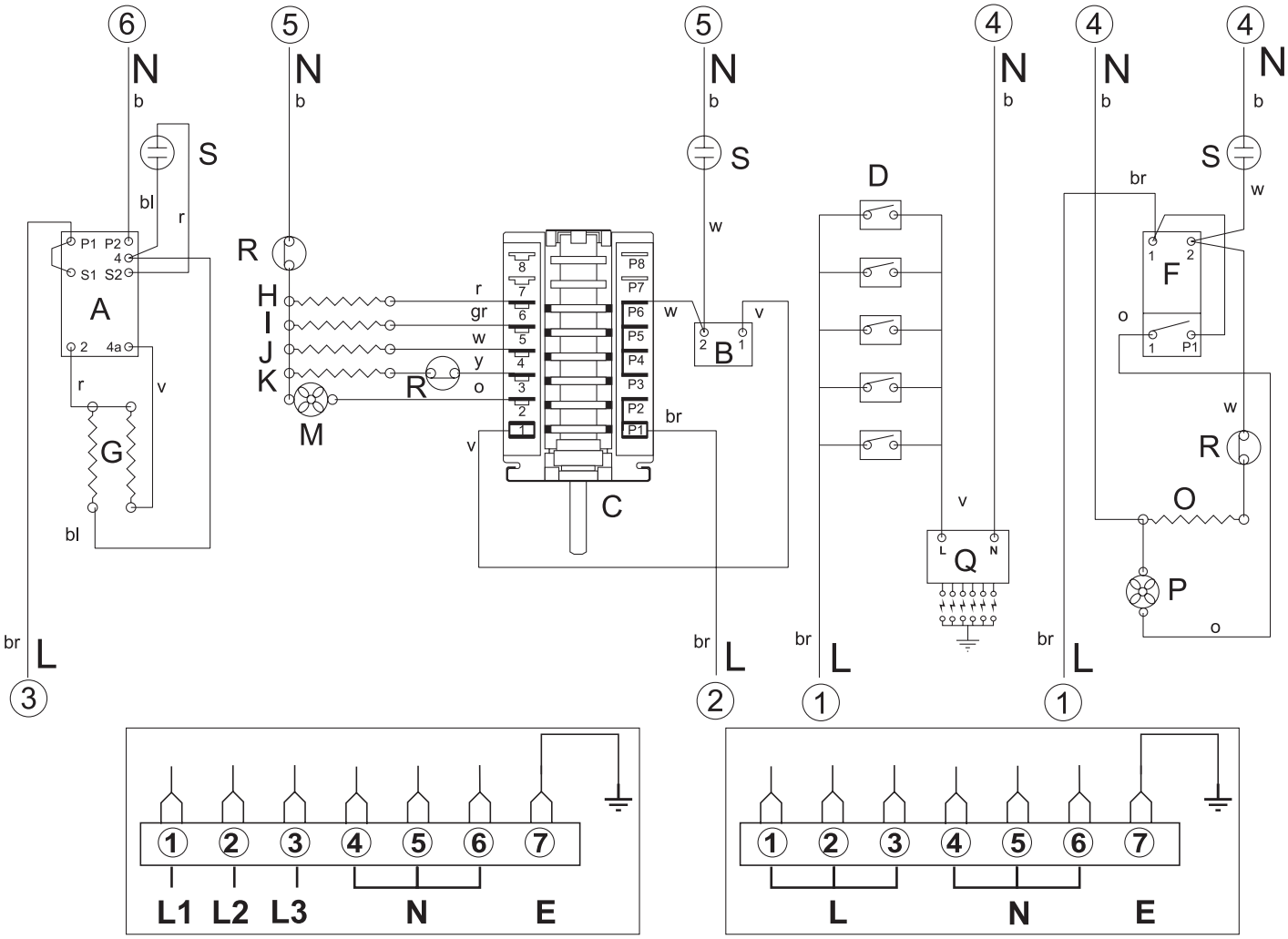
Gasbrennereingänge basieren auf spezifischem Brennwert

Backöfen

Linker Multifunktionsofen	
Gebläseelement	2,5 kW
Oberes Element	1,2 kW
Bräunungselement	1,15 kW
Unteres Element	1,0 kW
Ofengebläse rechts	2,5 kW
Grill	2,3 kW

Maximale elektrische Last bei 230V 7,4 kW*

*ungefähre Gesamtsumme inkl. Ofenbeleuchtung, Ofengebläse usw.



Schaltplan

Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für drei Phasen und eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz

Legende:

A Grillenergieregler
B Thermostat linker Multifunktionsofen
C Funktionsregler Multifunktionsofen
D Schalter für Kochplattenregelhahn
F Thermostat Backofen rechts
G Grillelemente
H Unteres Element Multifunktionsofen
I Oberes Element Multifunktionsofen (äußeres Paar)
J Bräunungselement Multifunktionsofen (inneres Paar)
K Gebläseelement Multifunktionsofen
M Multifunktionsofengebläse
O Element rechter Umluftofen
P Ofengebläse rechts
Q Zündfunkengeber
R Sicherung
S Neon

Farbcode

b Blau
bl Schwarz
br Braun
or Orange
r Rot
v Lila
w Weiß
y Gelb

Be safe	29
Hotplate Burners	29
Wok Centre Ring	30
The Grill	30
The Ovens	31
Cleaning your cooker	34
Troubleshooting	37
General Safety Instructions	38
Service and spares	40
Installation	40
Servicing	43
Technical Data	47
Circuit Diagram	49

Be safe

You need clean fresh air - so does your cooker. Burner flames produce exhaust gases, heat and moisture. Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a powered cooker hood that vents outside. If you have several burners on or use the cooker for a long time, open a window or turn on an extractor fan. For more detail see the Installation Instructions.
We recommend you read the 'General Safety Instructions' section especially if you have not used a gas cooker before. We describe some basic guidelines on how to use a gas cooker safely.

Gas and Electricity on

Make sure that the gas supply is turned on and that the cooker is wired in and switched on. The cooker needs electricity.

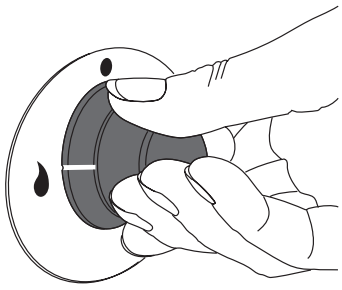
Peculiar smells

When you first use your cooker it may give off a slight odour. This should stop after a little use.

Hotplate Burners

The drawing below each knob indicates which burner that knob controls. There is a spark ignition system that works when the knob is pressed in. Each burner also has a special safety device that stops the flow of gas if the flame goes out.

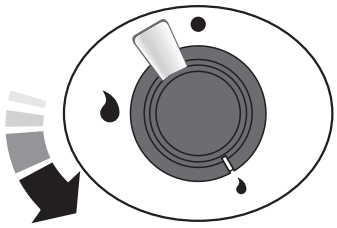
Push in and turn a knob to the large flame symbol (🔥).



Keep holding the knob pressed in to let the gas through to the burner for few seconds. The igniter should spark and light the gas.

If, when you let go of the control knob, the burner goes out, the safety device has not held in. Turn the control to the off position and wait one minute, then try again this time holding in the control knob for slightly longer.

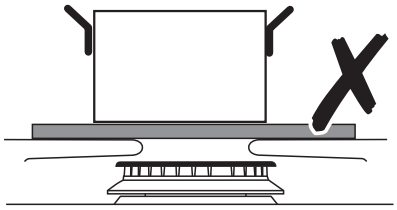
Adjust the flame height to suit by turning the knob.



The small flame marks the 'low position'. Turn the knob towards it after the contents of a pan have boiled.

Make sure flames are under the pans. Using a lid will help the contents boil more quickly.

Pans and kettles with concave bases or down turned base rims should not be used.



Simmering aids, such as asbestos or mesh mats, are NOT recommended. They will reduce burner performance and could damage the pan supports.

Avoid using unstable and misshapen pans that may tilt easily and pans with a very small base diameter e.g. milk pans, single egg poachers. The minimum pan diameter recommended is 120mm.

When hotplate control knob is pressed in, sparks will be made at every burner, this is normal.

If after lighting, a hotplate burner's flame goes out, turn it off and leave it for one minute before relighting it.

You can remove the burner head for cleaning, see page 'Cleaning your cooker'.

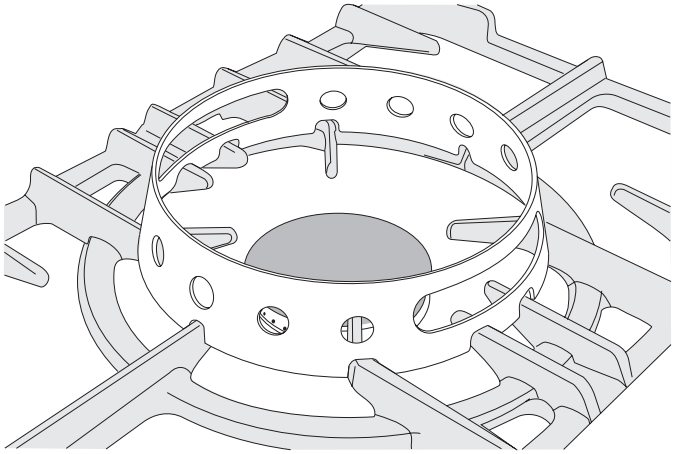
You should wipe the top surface of the cooker around the hotplate burners as soon as possible after spills occur. Try to wipe them off while the hotplate is still warm.

Note:

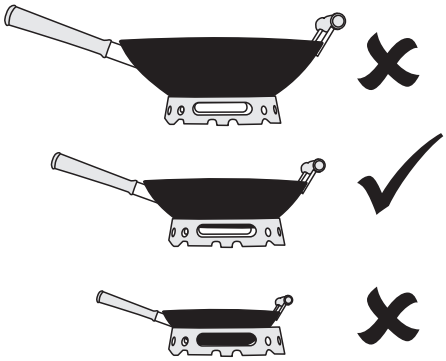
Use of aluminium pans may cause metallic marking of the pan supports. This does not affect the durability of the enamel and may be cleaned off with a proprietary metal polish.

Wok Centre Ring

The Wok ring is designed fit the centre burner. It will not fit any of the other burner pan supports



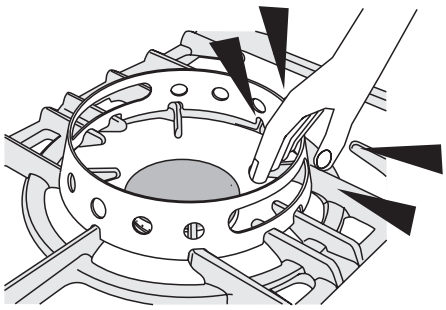
It should be located so that the cut-outs in the ring sit directly on the projecting burner supports.



Woks vary very widely in size and shape. It's important that the Wok is securely held - but if the Wok is too big or too small the ring will not support it properly.

When you fit the ring, check that it is properly located on the pan support fingers.

Make sure that it is stable and that the Wok is sitting level in the ring.



The cradle will get very hot in use - allow plenty of time for it to cool before you pick it up.

Wok Cooking

A Wok may be used for 5 traditional methods of oriental cooking: -

Stir Frying

Shallow Frying

Deep Frying

Steaming

Braising

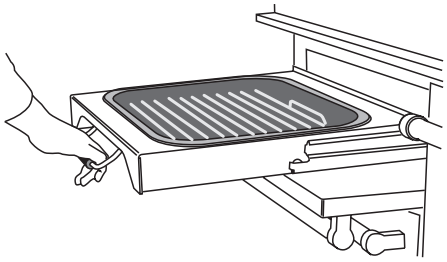
Stir frying has become the most familiar and popular method of oriental cooking. The continual manual process requires the addition of one food item at a time with the relatively fast preparation time offering the benefit of colour and nutrient retention whilst retaining a crisp texture.

The other 4 types of Wok cooking do not require constant stirring. These methods require a steadier base for the utensil as the Wok contains very hot water or oil. The Wok ring gives greater stability when practising these methods of cooking - but take care.

The Grill

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

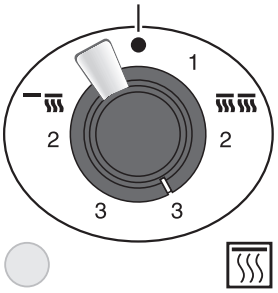
Open the grill door and pull the grill pan carriage forward using the handle.



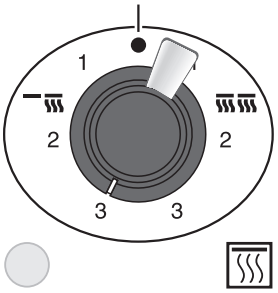
After placing your food on the grill grid, slide the grill carriage into the grill chamber. Make sure it is pushed right in.

The grill has two elements that allow either the whole area of the pan to be heated or just the right hand half.

To heat the whole grill, turn the knob clockwise to position 3.



To heat the right hand half turn it anticlockwise.



The neon indicator light by the grill control will come on.

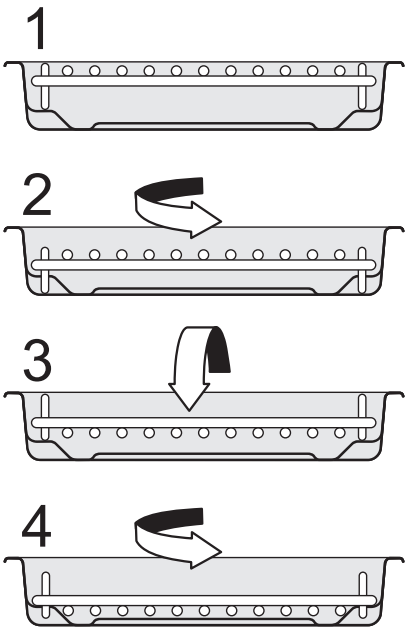
For best results preheat for 2 minutes with the grill pan in position. After placing your food on the grill pan grid, slide in the grill carriage. Adjust the heat to suit by turning the knob.

Make sure the grill carriage is pushed right in.

Never close the grill door when the grill is on.

Don't leave the grill on for more than a few moments, with the grill pan pulled forward.

The grill pan grid can be set to four different grilling heights by a combination of turning it back to front and turning it upside down.

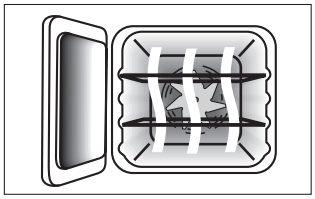


The grill pan and grill pan carriage can be easily removed for cleaning. See the **'Cleaning your cooker'** section of these instructions

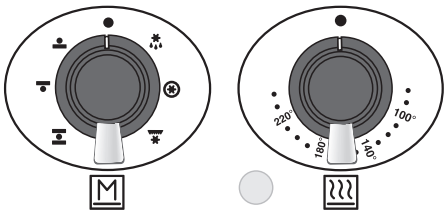
The Ovens

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid the touching heating elements inside the oven.

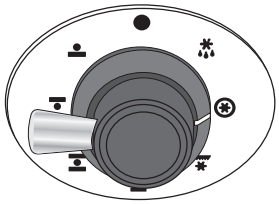
The Left Hand Oven



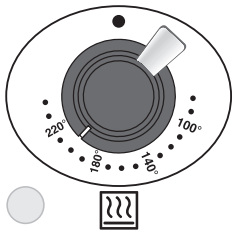
The left hand oven is a Multi-function oven. As well as the oven fan and fan element, it is fitted with two extra heating elements, one visible in the top of the oven and the second under the oven base. Take care to avoid touching the top element and element deflector when placing or removing items from the oven. For more detail on this oven see the section 'Multi-function oven'.



The Multi-function oven has two controls, a function selector and a temperature setting knob.



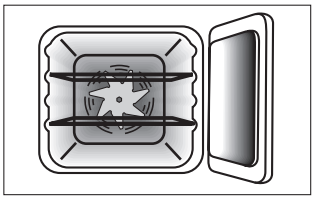
Turn the function selector control to a cooking function.



Turn the oven temperature knob to the temperature you need.

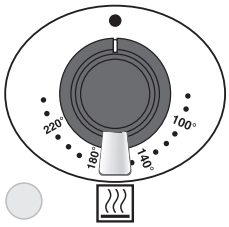
The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking.

The Right Hand Oven

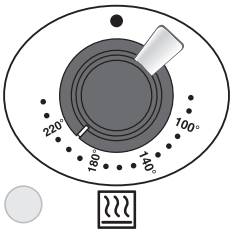


The fan in the right hand oven circulates hot air continuously, which means faster more even cooking.

The recommended cooking temperatures for a fanned oven are generally lower than a non-fanned oven.



The right hand fan oven control is on the right hand side of the control panel.



Turn the oven temperature knob to the temperature you need.

The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking.

Multi-function oven functions

The Multi-function oven has many varied uses. We suggest you keep a careful eye on your cooking until you are familiar with each function. Remember - not all functions will be suitable for all food types.

De frost

This function operates the fan to circulate cold air only. No heat is applied. This enables small items such as desserts, cream cakes and pieces of meat, fish and poultry to be defrosted.

Defrosting in this way speeds up the process and protects the food from flies. Pieces of meat, fish and poultry should be placed on a rack, over a tray to catch any drips. Be sure to wash the rack and tray after defrosting.

Defrost with the oven door closed.

Large items, such as whole chickens and joints should not be defrosted in this way. We recommend this be carried out in a refrigerator.

Defrosting should not be carried out in a warm oven or when an adjoining oven is in use or still warm.

Ensure that dairy foods, meat and poultry are completely defrosted before cooking.

Fan oven

This function operates the fan and the heating element around it. An even heat is produced throughout the oven, allowing you to cook large amounts quickly.

Fan oven cooking is particularly suitable for baking on several shelves at one time and is a good ‘all-round’ function. It may be necessary to reduce the temperature by approximately 10°C for recipes previously cooked in a conventional oven.

If you wish to pre-heat the oven, wait until the indicator light has gone out before inserting the food.

Fanned grilling in the oven

This function operates the fan whilst the top element is on. It produces a more even, less fierce heat than a conventional grill. For best results, place the food to be grilled, on a grid over a roasting tin, which should be smaller than a conventional grill pan. This allows greater air circulation. Thick pieces of meat or fish are ideal for grilling in this way, as the circulated air reduces the fierceness of the heat from the grill. The oven door should be kept closed whilst grilling is in progress, so saving energy. You will also find that the food needs to be watched and turned less than for normal grilling. Pre-heat this function before cooking.

Fan assisted oven

This function operates the fan, circulating air heated by the elements at the top and the base of the oven. The combination of fan and conventional cooking (top and base heat) makes this function ideal for cooking large items that need thorough cooking, such as a large meat roast. It is also possible to bake on two shelves at one time, although they will need to

be swapped over during the cooking time, as the heat at the top of the oven is greater than at the base, when using this function.

This is a fast intensive form of cooking; keep an eye on the food cooking until you have become accustomed to this function.

Conventional oven

(top and base heat)

This function combines the heat from the top and base elements. It is particularly suitable for roasting and baking pastry, cakes and biscuits. Food cooked on the top shelf will brown and crisp faster than on the lower shelf, because the heat is greater at the top of the oven than at the base, as in 'Fan assisted oven' function. Similar items being cooked will need to be swapped around for even cooking. This means that foods requiring different temperatures can be cooked together, using the cooler zone in the lower half of the oven and hotter area to the top.

Browning element

This function uses the element in the top of the oven only. It is a useful function for the browning or finishing of pasta dishes, vegetables in sauce and lasagne, the item to be browned being already hot before switching to the top element.

Base heat

This function uses the base element only. It will crisp up your pizza or quiche base or finish off cooking the base of a pastry case on a lower shelf. It is also a gentle heat, good for slow cooking of casseroles in the middle of the oven or for plate warming.

The Browning and Base heat functions are useful additions to your oven, giving you flexibility to finish off items to perfection. With use, you will soon realise how these functions can combine to extend your cooking skills.

The Right Hand Oven

The fan in the right hand oven circulates hot air continuously, which means faster more even cooking.

The recommended cooking temperatures for a fanned oven are generally lower than a non-fanned oven.

Both Ovens

Before using for the first time, heat the ovens to 200°C for 30 minutes to dispel manufacturing odours.

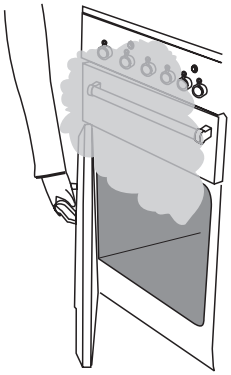
Please remember that all cookers vary - temperatures in your new Falcon ovens may differ to those in your previous cooker.

The wire shelves should always be pushed firmly to the back of the oven.

Baking trays meat tins etcetera should be placed level centrally on the oven's wire shelves. Keep all trays and containers away from the sides of the oven, as overbrowning of the food may occur.

For even browning, the maximum recommended size of a baking tray is 325mm by 290mm.

Cooking high moisture content foods can create a 'steam burst', when the oven door is opened. When opening the oven stand well back and allow any steam to disperse.



When the oven is on, don't leave the door open for longer than necessary, otherwise the knobs may get very hot.

Always leave a 'fingers width' between dishes on the same shelf; this allows the heat to circulate freely around them.

The Cook & Clean oven liners (see Cleaning your cooker) work better when fat splashes are avoided. Cover meat when cooking.

To reduce fat splashing when you add vegetables to hot fat around a roast, dry them thoroughly or brush lightly with cooking oil.

Sufficient heat rises out of the oven while cooking to warm plates in the grill compartment.

If you want to brown the base of a pastry dish, preheat the baking tray for 15 minutes before placing the dish in the centre of the tray.

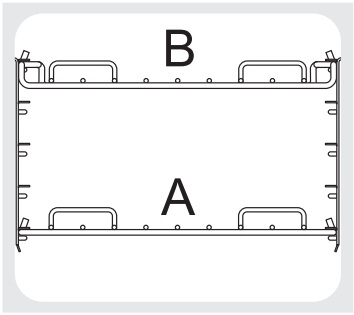
Where dishes may boil and spill over during cooking, place them on a baking tray.

Steam

When cooking foods with high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the grille at the rear of the hotplate. This is perfectly normal.

The Oven shelves

There are 4 standard oven selves and 1 drop shelf.

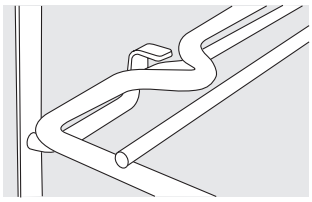


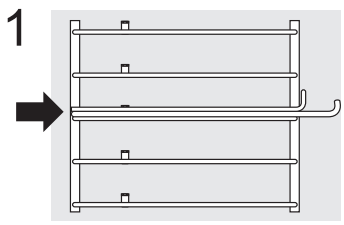
A standard shelf B Drop shelf

With the exception of the top position in the left hand multifunction oven, which will only accept the drop shelf, any shelf can be fitted in any of the positions. The oven shelves are retained when pulled forward but can be easily removed and refitted.

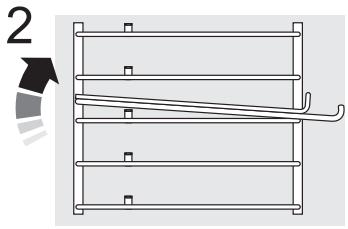
The shelves should not be fitted directly one above the other. When cooking on more than one shelf always leave at least one runner space between them. Place baking trays, individual cake tins or baking dishes centrally on the oven shelf. For best results pre-heat the oven until the oven indicator light goes out.

To remove a shelf first make sure it is pushed fully back, so that the shelf stop is in line with the kink in the side of the shelf.

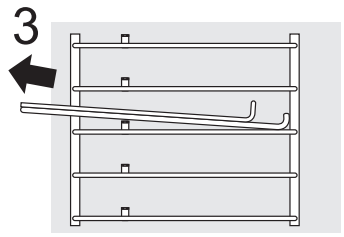




Lift up the front of the shelf so the shelf will pass over the shelf stop.



Pull the shelf forward.



To refit the shelf, hold it so it is slightly up at the front and rest the back of the shelf on the side wires. Push the shelf to the back of the oven and then lower the front so that it is resting on the side wires.

Storage

The bottom drawer is for storing oven trays and other cooking utensils.

It can get very warm so don't store anything in it that may melt or catch fire.

The drawer can be removed completely for cleaning etc.

To remove the drawer pull it forward to the stop. Lift up the front and pull the draw away from the side runners.

To refit the draw

Rest the small wheels at back of the drawer on the runners at the sides of the draw cavity and push the draw back.

Cleaning your cooker

Before thorough cleaning, isolate from the electricity supply. Remember to switch on the electricity supply before use.

Never use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt. Don't mix different cleaning products - they may react together with hazardous results.

If you want to move your cooker for cleaning, see the section called '**Moving your cooker**'.

All parts of the cooker can be cleaned with hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance.

Stainless Steel Hob

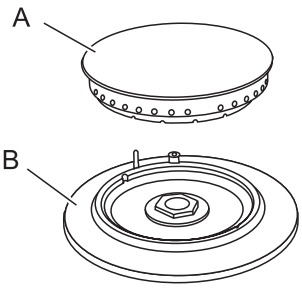
Lift away pots or pans from hob. Remove pan supports from spillage area and carefully place in a sink of warm soapy water. Wipe loose debris from hob.

Avoid using any abrasive cleaners including cream cleaners on brushed Stainless Steel surfaces. For best results use a liquid detergent cleaner.

Rinse with cold water and thoroughly dry with a clean, soft cloth. Ensure all parts are dry before repositioning.

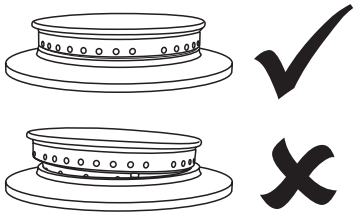
Hotplate burners

The burner heads and caps can be removed for cleaning. Make sure they are absolutely dry before replacing.



A burner head *B burner bezel*

When fitting burner head, ensure this locates properly within the bezel.



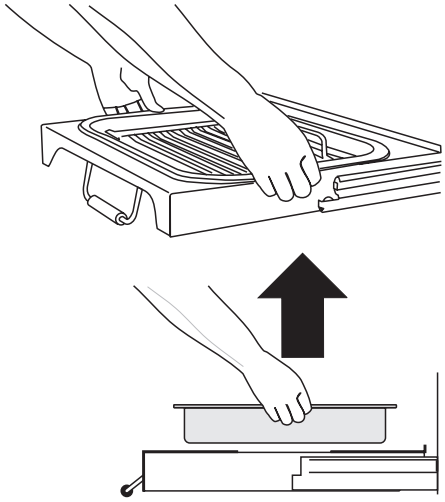
Check burner ports are not blocked. If blockage occurs, remove stubborn particles using a piece of fuse wire.

Grill

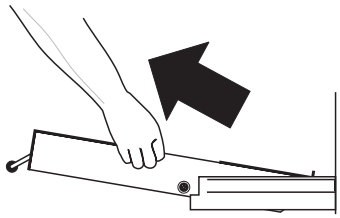
The grill pan and grid should be washed in hot soapy water.

After grilling meats or any foods that soil, leave to soak for a few minutes in the sink immediately after use. Stubborn particles may be removed from the grid by using a nylon brush.

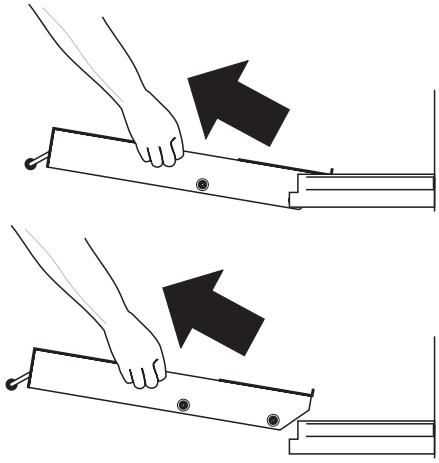
To remove the grill pan pull the grill carriage forward and lift the grill pan away from the carriage.



To remove the grill carriage, lift it so that the front roller is free of the side arm.

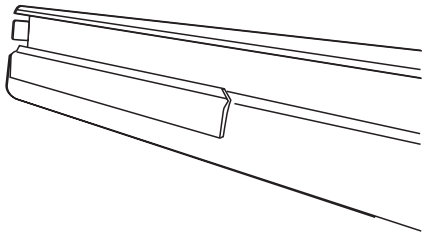


Slide the carriage forward on the rear roller until you can lift it away from the side arm.



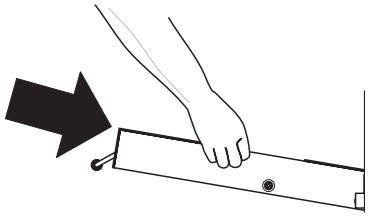
The side arms can also be removed for cleaning. Push them fully back and then lift them off the rollers mounted on the grill chamber sides.

To replace to replace the grill parts start by hooking the side arms onto the rollers on the grill chamber sides.



The plate fixed to the side runner should be at the back facing the side wall of the chamber.

To replace the carriage on the side arms, it is easiest to first push the side arms back into the grill chamber before engaging the rear rollers on the side arms and then sliding it back.



Control Panel and Oven Doors

For best results liquid detergents should be used.

The control panel and control knobs should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance. Wipe with a clean dampened cloth then polish with a dry cloth. The oven doors should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water.

Cleaning Brass Components

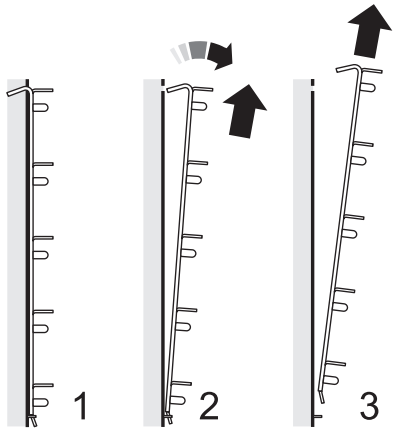
Uncoated natural brass is used as part of the authentic unit finish on some modles and may tarnish with age.

To regain a polished finish, these areas should be cleaned using a proprietary metal polish. Stubborn marks on the aluminium burner rings can be removed using a similar cleaning material. This will also restore the polished finish.

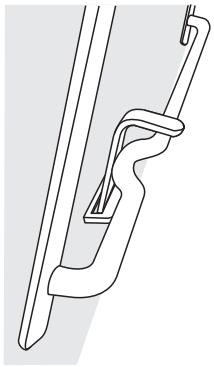
Ovens

The shelf supports on the oven sides can be removed for cleaning.

First remove the oven shelves then pull the top of the shelf support up and away from the oven side and then lift the support away from the locating bracket in the oven side at the bottom.



To refit the side support, first locate the tag at the bottom of the support in the slot in the locating bracket in the oven side.



Then locate the tops of the side arms in the holes at the top.

The panels on the oven sides are fixed and cannot be removed. They have been coated with special enamel that partly cleans itself.

This does not stop all marks on the lining, but helps to reduce the amount of manual cleaning needed.

The Cook & Clean panels work better above 200°C. If you do most of your cooking below this temperature, occasionally remove the shelf supports and wipe the panels with a lint free cloth and hot soapy water. The panels should then be dried and the oven heated at 200°C for about one hour. This will ensure the Cook & Clean panels are working effectively.

Don’t use steel wool (or any other materials that will scratch the surface). Don’t use oven cleaning pads.

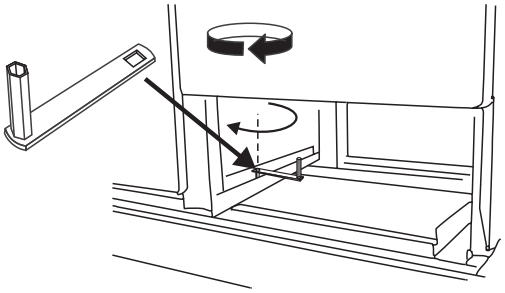
Moving your cooker

Switch off the electricity supply.

The cooker is heavy; two people may be required to move it. The cooker is fitted with one roller at the front and two at the back. There are also two screws down levelling feet at the front.

The front roller, designed for moving the cooker, can be wound down. The levelling tool that controls this roller should be in the storage drawer compartment. If you cannot find the levelling tool, contact your installer. See the start of the 'Installation' section of these instructions where they should have entered their details.

To remove the drawer pull it forward to the stop. Lift up the front and pull the drawer away from the side runners.

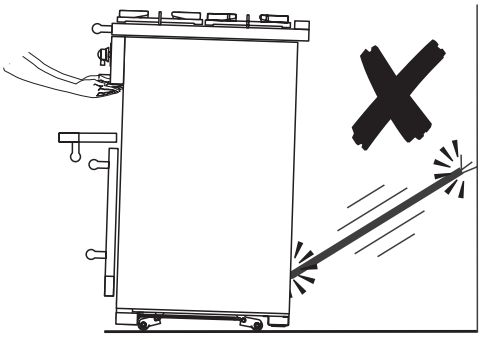


Locate the tool as shown.

Turn the levelling tool clockwise, two full (180°) turns. It will be stiff. The front of the oven will rise slightly as the roller drops down.

Open the grill door and right hand oven door so that you can get a good grip on the bottom of the fascia panel as you move the oven.

Do not move the oven by pulling the handrail, door handles or knobs.



Move the oven a bit at a time, checking behind it to make sure the gas hose is not caught. Make sure both electricity and gas cables have sufficient slack to move the cooker forward as you go along.

If a stability chain is fitted, release it as you ease the cooker out.

When you replace the cooker, wind it down off the rollers by turning the levelling tool anti-clockwise. This is important. It will stop the cooker moving accidentally, while in use.

To refit the draw

Rest the small wheels at back of the drawer on the runners at the sides of the draw cavity and push the draw back.

Troubleshooting

Steam is coming from the oven

When cooking foods with a high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the rear grille. Take care when opening the oven door, as there may be a momentary puff of steam when the oven door is opened. Stand well back and allow any steam to disperse.

The oven fan is noisy

The note of the oven fan may change as the oven heats up - this is perfectly normal.

The knobs get hot when I use the oven or the grill, can I avoid this?

Yes, this is caused by heat rising from the oven or the grill, and heating them up. Don't leave the oven door open. Make sure that the grill pan is pushed fully in when grilling.

If there is an installation problem and I don't get my original installer to come back to fix it who pays?

You do. Service organisations will charge for their call outs if they are correcting work carried out by your original installer. It's in your interest to track down your original installer.

Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the cooker installation is protected by a 30-milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

Food is cooking too slowly, too quickly, or burning

Cooking times may differ from your previous oven. Individual tastes may require the temperature to be altered either way, to get the results you want. Try cooking at a higher temperature setting.

The oven is not cooking evenly

Do not use a tin or tray larger than 325mm x 290mm.

If you are cooking a large item, be prepared to turn it round during cooking.

If two shelves are used, check that space has been left for the heat to circulate. When a baking tray is put into the oven, make sure it is placed centrally on the shelf.

Check that the door seal is not damaged and that the door catch is adjusted so that the door is held firmly against the seal.

A dish of water when placed on the shelf should be the same depth all over. (For example, if it is deeper at the back, then the back of the cooker should be raised up or the front lowered). If the cooker is not level arrange for your supplier to level it for you.

Oven temperature getting hotter as the cooker gets older

If turning the knob down has not worked or only worked for a short time then you may need a new thermostat. This should be fitted by a service person.

Grill not cooking properly

Are you using the pan and trivet supplied with the cooker? Is the pan being used on the grill carriage, not the floor of the compartment? Is the grill tray pushed fully back to the stop?

Hotplate ignition or hotplate burners faulty

Is the power on?

Are the sparker (ignition electrode) or burner slots blocked by debris?

Are the burner caps correctly located?

Hotplate burners will not light

If only one or all the hotplate burners will not light, make sure that the parts have been replaced correctly after wiping or removing for cleaning.

Check that there is not a problem with your gas supply. You can do this by making sure that other gas appliances you may have are working.

Do the burners spark when you push in the control knob? If not, check the power is on.

General Safety Instructions ⚠

This appliance must be installed by a competent person in accordance with the installation instructions. The installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements

If you smell gas

Don't

Smoke or strike matches

Turn electric switches on or off.

Do

Put out naked flames

Turn off the gas at the meter or cylinder

Open doors and windows to get rid of the gas

Keep people away from the area affected

Call your gas supplier.

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is used. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device, (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use may call for additional ventilation, for example opening a window. Use extractor fans or hoods when fitted.

The cooker should be serviced by a qualified service engineer and only approved spare parts used. Have the installer show you the location of the cooker control switch. Mark it for easy reference. Always allow the cooker to cool and then switch off at the mains and before cleaning or carrying out any maintenance work, unless specified otherwise in this guide.

All parts of the cooker become hot with use and will retain heat even after you have stopped cooking.

Take care when touching cooker, to minimize the possibility of burns, always be certain that the controls are in the OFF position and that it is cool before attempting to clean the cooker.

Use dry oven gloves when applicable - using damp gloves might result in steam burns when you touch a hot surface. Never operate the cooker with wet hands.

Do not use a towel or other bulky cloth in place of a glove. They might catch fire if they touch a hot surface.

Clean with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Do not use unstable saucepans and position the handles away from the edge of the hotplate.

Babies, toddlers and young children should not be allowed near the cooker at any time. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Teach them not to play with controls or any other part of the cooker.

Never store anything of interest to children in cabinets above a cooker - children climbing on the cooker to reach them could be seriously injured.

Clean only parts listed in this guide.

In the interests of hygiene and safety the cooker should be kept clean at all times as a build up in fats and other food stuff could result in a fire.

Always keep combustible wall coverings or curtains etc. a safe distance away from your cooker.

Do not spray aerosols in the vicinity of the cooker while it is in on.

Do not store or use combustible materials, or flammable liquids in the vicinity of this appliance.

Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well fitting lid or baking tray. If available use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Never leave the hotplate unattended at high heat settings. Pans boiling over can cause smoking and greasy spills may catch on fire.

Never wear loose-fitting or hanging clothes while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the hotplate. Flammable material could be ignited if brought in contact with a hot surface unit and may cause severe burns.

Take great care when heating fats and oils, as they will ignite if they get too hot.

Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.

Never leave a chip pan unattended. Always heat fat slowly, and watch as it heats. Deep fry pans should be only one third full of fat. Filling the pan too full of fat can cause spill over when food is added. If you use a combination of oils or fats in frying, stir them together before heating, or as the fats melt.

Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan. Carefully watch for spills or overheating of foods when frying at high or medium high temperatures. Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

When the grill is on, do not use the top of the flue (the slot along the back of the cooker) for warming plates, dishes, drying tea towels or softening butter.

When using an electrical appliance near the hotplate, be sure that the cord of the appliance does not come into contact with the hotplate.

Take care that no water seeps into the appliance

Only certain types of glass, glass-ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for hotplate cooking; others may break because of the sudden change in temperature.

Do not allow anyone to climb, stand or hang on any part of the cooker.

Do not use aluminium foil to cover shelves, linings or the oven roof.

Never heat unopened food containers. Pressure build up may make container burst and cause injury.

The cooker is designed for cooking foods only and must not be used for any other purpose.

The oven should NOT be used for heating the kitchen. This wastes fuel and the control knobs may become overheated.

When the oven is on DO NOT leave the oven door open for longer than necessary.

The specification of this cooker should not be altered.

This appliance is heavy, take care when moving it.

When the cooker is not in use ensure that the control knobs are in the off position.

Service and spares

Please complete the appliance details below and keep them safe for future reference - this information will enable us to accurately identify your particular appliance and help us to help you. Filling this in now will save you time and inconvenience if you later have a problem with your appliance. It may also be of benefit to keep your purchase receipt with this leaflet. You may be required to produce the receipt to validate a warranty field visit.

Fuel Type:

Dual Fuel

Name of Appliance & Colour*

Falcon 211 GEO T DL

Appliance Serial Number *

Retailers Name & Address

Date of Purchase

Installers Name & Address

Date of Installation

* This information is on the appliance data badge.

If you have a problem

In the unlikely event that you have a problem with your appliance, please refer to rest of this booklet, especially the problem solving section, first to check that you are using the appliance correctly.

If you are still having difficulty, contact your retailer

Please note

If your appliance is outside the warranty period, our service provider may charge for this visit.

If you request an engineer to visit and the fault is not the responsibility of the manufacturer, our service provider reserves the right to make a charge.

Appointments not kept by you may be subject to a charge.

Out of Warranty

We recommend that our appliances are serviced regularly throughout their life to maintain the best performance and efficiency.

Service work should only be carried out by technically competent and suitably qualified personnel.

Spare Parts

To maintain optimum and safe performance, only use genuine spare parts. Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls. Contact your retailer.

Installation

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

Check the appliance data badge to determine which gas the cooker is set for.

Safety Requirements/Regulations

This appliance must be installed by a competent person. The installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before installing or using this appliance.

In your own interest and that of safety, it is law that all gas appliances be installed by competent persons. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.

Before installation, ensure that cooker is suitable for your gas type and supply voltage. See the data badge.

Install in a well-ventilated space.

Provision of Ventilation

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Local regulations regarding ventilation must be adhered to but as a minimum:

All rooms require an openable window or equivalent, while some rooms require a permanent vent in addition to the openable window. The cooker should not be installed in a bedsitting room with volume less than $20m^3$. If it is installed in a room of volume less than $5m^3$ an air vent of effective area $100cm^2$ is required; if it is installed in a room of volume between $5m^3$ and $10m^3$, an air vent of effective area $50cm^2$ is required; while if the volume exceeds $11m^3$, no air vent is required. However, if the room has a door that opens directly to the outside, no air vent is required even when the room volume is between $5m^3$ and $10m^3$. If there are other fuel burning appliances in the same room, more ventilation may be required.

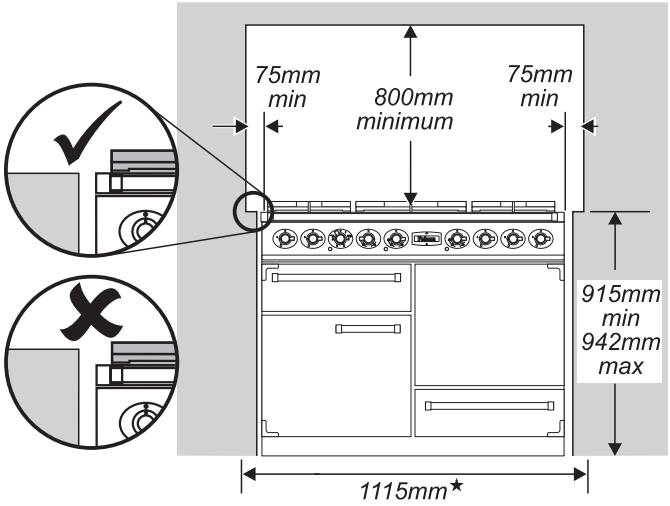
Location of Cooker

The cooker may be installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or shower.

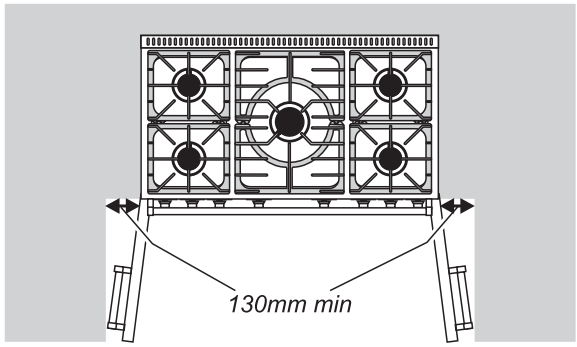
Positioning the Cooker

The diagrams show the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces.

The cooker should not be placed on a base.



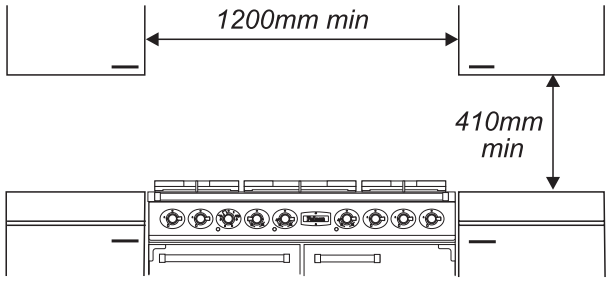
**door opening width - more is needed for handles see below.*



The hotplate surround should be level with, or above, any adjacent work surface. Above hotplate level a gap of 75mm should be left between each side of the cooker and any adjacent vertical surface.

For non-combustible surfaces (such as unpainted metal or ceramic tiles) this can be reduced to 25mm.

We recommend a gap of 1115mm between units to allow for moving the cooker. If a flush fit is required, fit the cooker up to the unit at one side then fit the unit the other side. Do not box the cooker in; it must still be possible to move the cooker in and out for cleaning and servicing.



A minimum space of 650mm is required between the top of the hotplate and a horizontal combustible surface.

Any cooker hood should be installed in accordance with the hood manufacturer's instructions.

For safety reasons curtains must not be fitted immediately behind the cooker.

Unpacking the Cooker

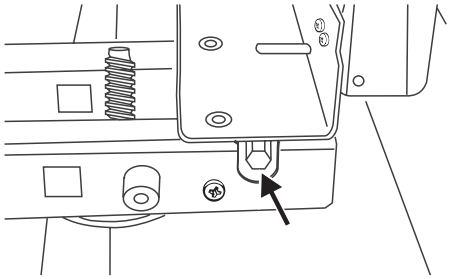
Do not take any packaging off the cooker until it is directly in front of the place it is to be installed (unless it will not fit through a door in its outer packaging).

Levelling

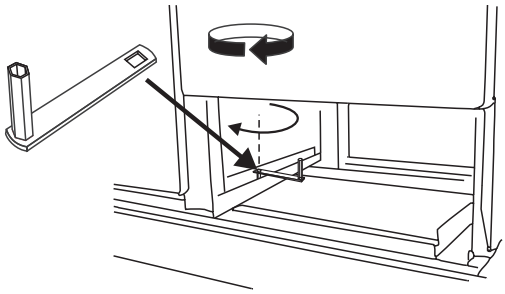
You are recommended to use a spirit level on a shelf in one of the ovens to check for level.

Place the cooker in its intended position taking care not to twist it within the gap between the kitchen units as damage may occur to the cooker or the units.

The rollers can be adjusted to level the cooker. To adjust the height of the rear of the cooker use the levelling tool supplied to turn the adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker.



Adjust the height of the front roller to level the cooker. Turn clockwise to raise the cooker and anticlockwise to lower.



When you are satisfied with the height and level raise the front of the cooker by one turn of the front roller adjuster. Screw down the front feet to meet the floor. Screw the front roller adjuster anticlockwise to raise the front roller so that the front of the cooker is supported on the feet, not the front roller, to prevent accidental movement of the cooker.

Leave the levelling tool in the storage drawer, so that the customer can use it if they wish to move the cooker.

Replace the drawer by locating on side runners and push in.

Gas Connection

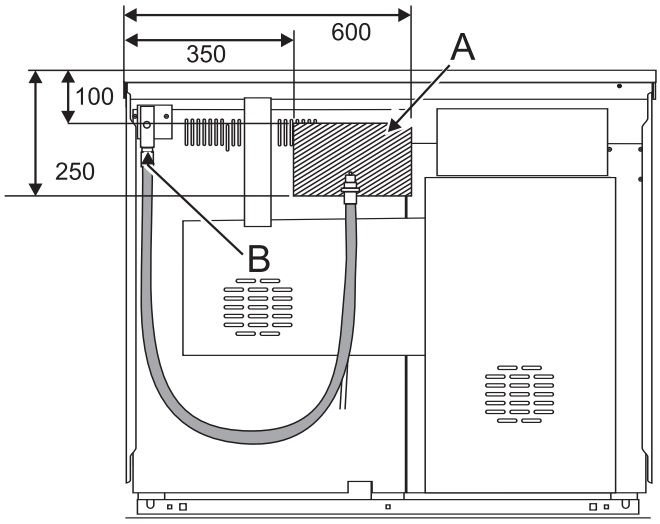
Restraining device

A restraining device should be fitted when the cooker is connected to a flexible gas supply. Any restraining device should be secured to the fabric of the building and should be able to be released so that the cooker can be pulled out for cleaning and maintenance.

Flexible Gas Hose

A gas shut off valve must be fitted between the gas supply and the connection hose. The flexible hose (not supplied with the cooker) must be in accordance with the relevant standards. If in doubt contact, your supplier.

The rear cover boxes limit the position of the supply point. The house gas supply needs to terminate with a down facing connection.



view from the rear

A position for gas supply connector

B appliance gas inlet

The appliance connection is located just below hotplate level at the rear of the cooker. (‘B’ in the figure)

The hose should be fitted so that both inlet and outlet connections are vertical so that the hose hangs downwards in a ‘U’ shape.

Because the height of the cooker can be adjusted and each connection is different it is difficult to give precise dimensions. Ideally the house supply connection should be in the shaded area shown in the figure showing the back of the cooker. (‘A’ in the figure)

After completing the gas connection, check the cooker is gas sound with a pressure test. When checking for gas leaks do not use washing up liquid - this can corrode. Use a product specifically manufactured for leak detection.

Pressure testing

The gas pressure can be measured at the pressure test point on the gas connection block. Turn and light one of the hotplate burners.

For Natural Gas the pressure should be 20mbar.

Reassemble burner top, making sure it is reassembled in the correct way on the burner body.

Electrical Connection

This appliance must be installed by a qualified electrician to comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

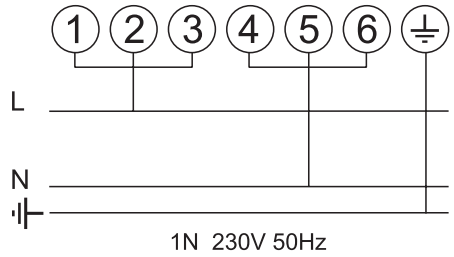
Note

The cooker must be connected to the correct electrical supply as stated on the voltage label on the cooker, through a suitable cooker control unit incorporating a double pole switch having a contact separation of at least 3mm in all poles. This cooker must not be connected to an ordinary domestic power point.

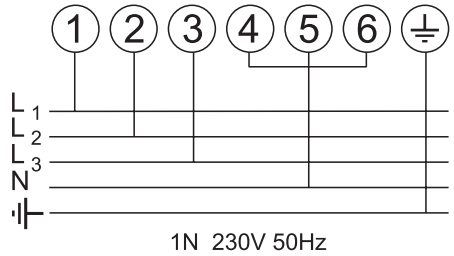
The total electrical load of the appliance is approximately 7.2kW. The cable size used should be suitable for this load and comply with all local requirements.

Access to the mains terminal is gained by removing the electrical terminal cover box on the back panel.

Connect the mains cable to the correct terminals for your electrical supply type.



1N 230V 50Hz



1N 230V 50Hz

Check that the links are correctly fitted and that the terminal screws are tight. Secure the mains cable using the cable clamp.

Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the installation is protected by a 30-milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting a 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

Hotplate

Check each burner in turn. There is a flame safety device that stops the flow of gas to the burner if the flame goes out. There is also a spark ignition system that works when the knob is pressed in.

For each burner, push in and turn the knob to the large flame symbol (🔥).

The igniter should spark and light the gas. Keep holding the knob pressed in to let the gas through to the burner for few seconds.

If, when you let go of the control knob, the burner goes out, the safety device has not held in. Turn the control to the off position and wait one minute, then try again this time holding in the control knob for slightly longer.

Grill

Open the grill compartment door. Turn on the grill control and check that the grill heats up.

Oven check

Turn on the ovens and check that they start to heat up. Turn off the ovens.

Fitting the plinth

Fit the plinth using the 3 screws along the front bottom edge of the cooker. Tighten the fixing screws.

Customer care

Please inform the user how to operate the cooker and hand over these instructions.

Thank you.

SERVICING - WARNING
Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

Servicing

1 Servicing

When servicing or replacing gas carrying components, disconnect from the gas supply before commencing operation.

Check the appliance is gas sound after completion of service. When checking for gas leaks do not use washing up liquid - this can corrode. Use a product specifically manufactured for leak detection.

Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls.

Disconnect from the electricity supply before commencing servicing, particularly before removing any of the following: - control panel, side panels, hotplate tray or any electrical components or covers.

Before electrical re-connection, check that the appliance is electrically safe.

Note - References to LH and RH oven apply as viewed from the front.

BEFORE SERVICING ANY GAS CARRYING COMPONENTS. TURN OFF THE GAS SUPPLY.

2 To Remove the Hotplate

Disconnect the appliance from the electricity supply. Pull the unit forward to gain access.

a) Remove the pan supports/hotplate accessories and burner caps.

b) Remove the brass venturi in the centre of each hotplate burner bezel.
c) Remove the bezel from the hotplate and disconnect the spark ignition lead from the spark electrode.
d) Lift the hotplate at the front and disconnect the hotplate earth lead. Lift the hotplate clear of the appliance.
e) Replace in reverse order.

3 To Remove the Control Panel

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Remove the pan supports/hotplate accessories and burner caps.
b) Slacken the brass venturi at the centre of each burner.
c) Remove the control knobs from all taps.
d) Open the grill and RH oven doors. Remove 3 fixings on the top front and 3 fixings on the control panel underside.
e) Pull the control panel forward. Remove the connections from the rear of the three neons. Disconnect the earth lead and lift the panel clear of the unit.
f) Replace all parts in reverse order.
g) When replacing any electrical connections refer to the wiring diagram.

4 To Remove an Outer Side Panel

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Remove the control panel as detailed in Section 3
b) Remove the retaining screw on the upper front edge and the two fixings on the rear or the side panel. Undo the lower retaining screw situated below the edge at the panel front corner.
c) Remove the panel by pulling it away from the unit. Should difficulty be encountered, it may be necessary to slacken the two closest burners and both brass venturi as detailed in Section 2.
d) Replace parts in reverse order. Ensure that both venturis are fully tightened.

5 To Remove an Oven or Grill Neon

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Remove the control panel as detailed in Section 3
b) Remove the relevant neon connection and undo the nut which secures the neon to the control panel.
c) Replace parts in reverse order. Ensure the replacement neon functions correctly.

6 To Remove a Thermostat

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Remove the hotplate as detailed in Section 2.
b) Remove the control panel as detailed in Section 3
c) Open the appropriate oven door and remove the oven shelves.

RH oven

Remove the two fixings that secure the thermostat phial cover. Unclip the thermostat phial from the clips in the oven back panel.

LH oven

Remove the two screws holding the thermostat phial to the oven fan cover at the rear of the oven. Pull the unit forward to access the rear of the cooker. Remove the both cover boxes by removing the fixing screws and lifting clear. Feed the thermostat capillary clear of the oven.

d) Disconnect the wires from the thermostat and undo the two fixings which secure the control to the mounting plate.
e) Fit the replacement and re-assemble in reverse order. Ensure that the phial is clipped to the oven rear, positioned centrally between the clips. Check that the thermostat functions correctly.

7 To Replace a Grill Controller

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Remove the hotplate as detailed in Section 2.
b) Remove the control panel as detailed in Section 3.
c) Disconnect the controller wiring. Undo the fixings that secure the device to the mounting plate.
d) Fit the replacement and re-assemble parts in reverse order. Check that the replacement functions correctly.

8 To Remove an Oven Cut-Off Thermostat

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Pull the unit forward to gain access to the cover box. Undo the cover screws and lift clear.
b) The control is located on the earth plate beside the oven element connections.
c) Disconnect the thermostat wiring. Undo the fixings that secure the thermostat to the earth plate and remove.
d) Fit replacement control and re-assemble parts in reverse order.

9 To Remove a Hotplate Tap

a) Remove the hotplate as detailed in Section 2.
b) Remove the control panel as detailed in Section 3.
c) Unplug the FSD lead from the rear of the tap. Undo compression fitting at the rear of the tap. Remove the fixings that secure the tap to the gas rail. Disconnect the ignition switch wiring.
d) Remove the tap. Remove and discard the gasket seal. Fit new gasket seal to replacement tap.
e) Re-assemble in reverse order. Check the appliance is gas sound. Check hotplate ignition.

10 To Change an Ignition Switch

Change the gas tap as detailed in Section 9.

11 To Remove a Hotplate Burner Injector

a) Remove the hotplate as detailed in Section 2.
b) Remove the injector directly from the burner body.
c) Fit the appropriate injector.
d) Re-assemble in reverse order. Check the appliance is gas sound.

12 To Remove a Hotplate Burner Spark Electrode

a) Remove the pan supports, hotplate accessories and burner heads.
b) Undo the bezel venturi and remove the bezel from the hotplate. The spark ignition wire will be pulled through the electrode clearance hole.
c) Disconnect the spark electrode from the ignition wire.

Note

Take care to prevent the ignition wire from falling back through the clearance hole.

d) Undo the spark electrode from the bezel by removing the spring clip and spring.
e) Fit the replacement electrode to the burner bezel. Ensure that the spring and clip are properly located.
f) Replace in reverse order and check correct burner ignition.

13 To Remove a Hotplate Burner

a) Remove the pan supports, hotplate accessories and burner heads.
b) Remove the hotplate as detailed in Section 2.
c) Remove the nut that secures the burner body to the support channel.
d) Remove the fixings that secure the support channel to the chassis. Lift the channel clear of the appliance.
e) Undo the compression fitting which connects the burner body to the gas pipe. Remove the burner body from the appliance.
f) Replace in reverse order. Check the appliance is gas sound and that the burner operates satisfactorily.

14 To Remove the Oven Door

a) Open the oven door.
b) Support the door and remove the two screws which secure the upper hinge to the front frame of the unit.
c) Remove the door from the lower hinge by lifting slightly and moving it outward.
d) Re-assemble in reverse order.

15 To Remove the Grill Door

a) Remove the pan supports, hotplate accessories and burner heads.
b) Remove the hotplate as detailed in Section 2.
c) Remove the control panel as detailed in Section 3
d) Remove LH side panel a detailed in Section 4.
e) Remove the kicker plate (4 screws).
f) Remove the central vertical cover situated between the ovens. (5 screws).
g) Remove the 2 countersunk screws (1 per side) which secure the hinge arms to the front of the grill chamber.

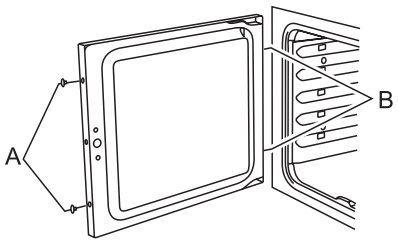
Note

The door hinge arms are spring tensioned. Carefully remove the grill door and retain the gaskets.

h) Re-assemble in reverse order. Ensure that the gasket is fitted between the hinge arm and the front of the grill chamber. Check door operation.

16 To Remove the Oven Outer Door Panel

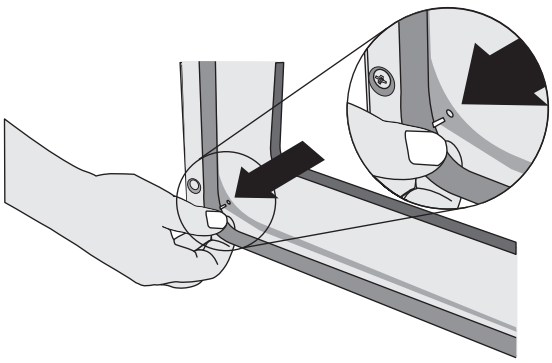
a) Open the oven door.
b) Remove two screws ‘A’ and two screws ‘B’ from the door.
c) Remove the outer door panel.
d) Undo the nuts that secure the handle to the door panel. Fit the handle to the replacement door panel.
e) Fit the replacement panel to the oven inner door.
f) Re-assemble in reverse order.



17 To Remove the Door Latch

a) Remove the oven outer door panel as detailed in Section 16.
b) Remove the fixings that secure the latch assembly to the inner door panel.
c) Fit the replacement catch and re-assemble in reverse order.
d) Check correct operation of door.

18 To Remove the Oven Door Seal



a) Open oven door. The seal is held in place by small hooks on the rear face. At the corner pull seal diagonally away from the door centre until that hook is released.
b) Proceed to the next hook and release it in a similar way, and so on. Use force if the hooks are stiff, as the old seal will be discarded.

c) When fitting new seal, position the seal join at the bottom. Hook the new seal in one of the corner holes of the door, and proceed round the door snapping in each hook in turn.

19 To Adjust the Oven Door Catch Keeper

a) Open the oven door and slacken the locknut at the keeper base.
b) Adjust the keeper inward or outward as required, until the desired door operation is obtained.

c) Re-tighten the locknut.

20 To Remove the Hotplate Spark Generator

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Pull the unit forward to access the cover boxes at the appliance rear. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear.
b) Undo the terminal connections noting their positions.
c) Undo the fixings that secure the spark generator and remove the device.

21 To Remove the Hotplate Electrode Leads

Disconnect from the electricity supply.

Pull the unit forward to access the rear of the appliance.

a) Remove the pan supports, hotplate accessories and burner heads.
b) Remove the hotplate as detailed in Section 2.
c) Remove the cover box and disconnect all HT leads at the generator.
d) Remove the lower back panel and disconnect the lead at the electrode.
e) Pull the sleeved bundle of HT leads up through the rear upright.
f) Pull the appropriate lead from the sleeve and push in the replacement.
g) Replace the leads in the rear upright.
h) Re-connect the leads at the generator and oven electrode.
j) Re-assemble in reverse order and check ignition.

22 To Remove Oven Inner Back

a) Open the oven door. For the LH oven unscrew the 2 thermostat phial fixing screws. Remove the fixings that secure the inner back to the oven rear.
b) Lift the removable panel away.
c) Re-assemble in reverse order. Ensure that the retaining fixings are fully tightened.

23 To Replace an Oven Fan

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Pull the unit forward to access the cover boxes at the rear of the appliance. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear.
b) Remove the fan wiring, noting the connection positions.
c) Remove the inner back as detailed in Section 22.
d) Hold the fan blades and undo the centre nut (LH thread), brass washers, fan blade and circlip.
e) Undo the fixings that retain the fan and remove it from the cavity rear.
f) Fit the replacement and re-assemble parts in reverse order. Check that the oven operates satisfactorily.

25 To Remove an Oven fan Element

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Pull the unit forward to access the cover boxes at the rear of the appliance. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear.
b) Undo the terminal connections noting their positions.
c) Remove the inner back as detailed in Section 22.
d) Remove the fixings that secure the element within the oven and lift the element away carefully.
e) Fit the replacement element and re-assemble parts in reverse order.
f) Check that the oven operates correctly.

26 To Remove the LH Oven Bottom and Top Elements

Disconnect the appliance from the electricity supply.

Bottom Element

a) Pull the unit forward to access the cover boxes at the rear of the unit. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear.
b) Undo the terminal connections, noting their positions.
c) Remove the fixings that secure the bottom element cover.
d) Undo the terminal connections, noting their positions.
e) Remove the lower element support fixings.
f) Remove the element bracket fixings and withdraw element.
g) Replace the element and re-assemble parts in reverse order.

Top Element

a) Open the LH oven door and undo the fixings that secure the heat shield.
b) Remove the top element bracket fixings and withdraw element.
c) Replace the element and re-assemble parts in reverse order. Check that the oven operates satisfactorily.

27 To Remove a Grill Element

Disconnect the appliance from the electricity supply.

a) Pull the unit forward to access the cover boxes at the rear of the appliance. Remove the fixings that secure the cover and lift it clear.
b) Undo the terminal connections, noting their positions.
c) Remove the grill pan.
d) Remove the fixings that secure the element front support from within the chamber.
e) Remove a fixing from each of the elements and withdraw the elements from the chamber.
f) Fit the replacement element(s) and re-assemble parts in reverse order. Check operation of the grill.

Technical Data

This cooker is category I_{2E+} / I_{2E}

INSTALLER: Please leave these instructions with the User.

DATA BADGE LOCATION: Cooker back, serial number repeater badge below oven door opening.

Country of Destination: FR / DE

Gas	**Electric**
Natural Gas	**230V 50Hz**

(See appliance data badge for test pressures)

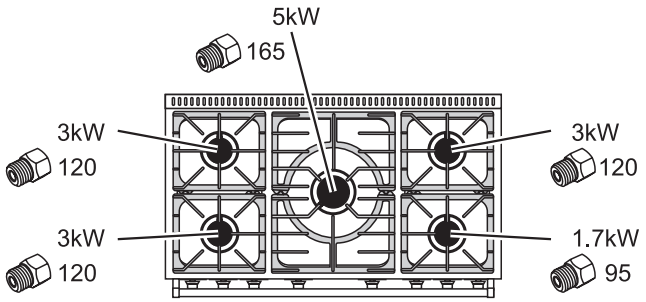
Dimensions

Overall height	
minimum	915mm
maximum	942mm
Overall width	1100mm*
Overall depth	660mm
Depth excluding handles	600mm
Space for fixing	*
*See 'Positioning of Cooker'	
Minimum space above hotplate	800mm

Connections

Gas:	**Electric**
Rp $^1/_2$ at rear right-hand side	230V 50Hz

Ratings



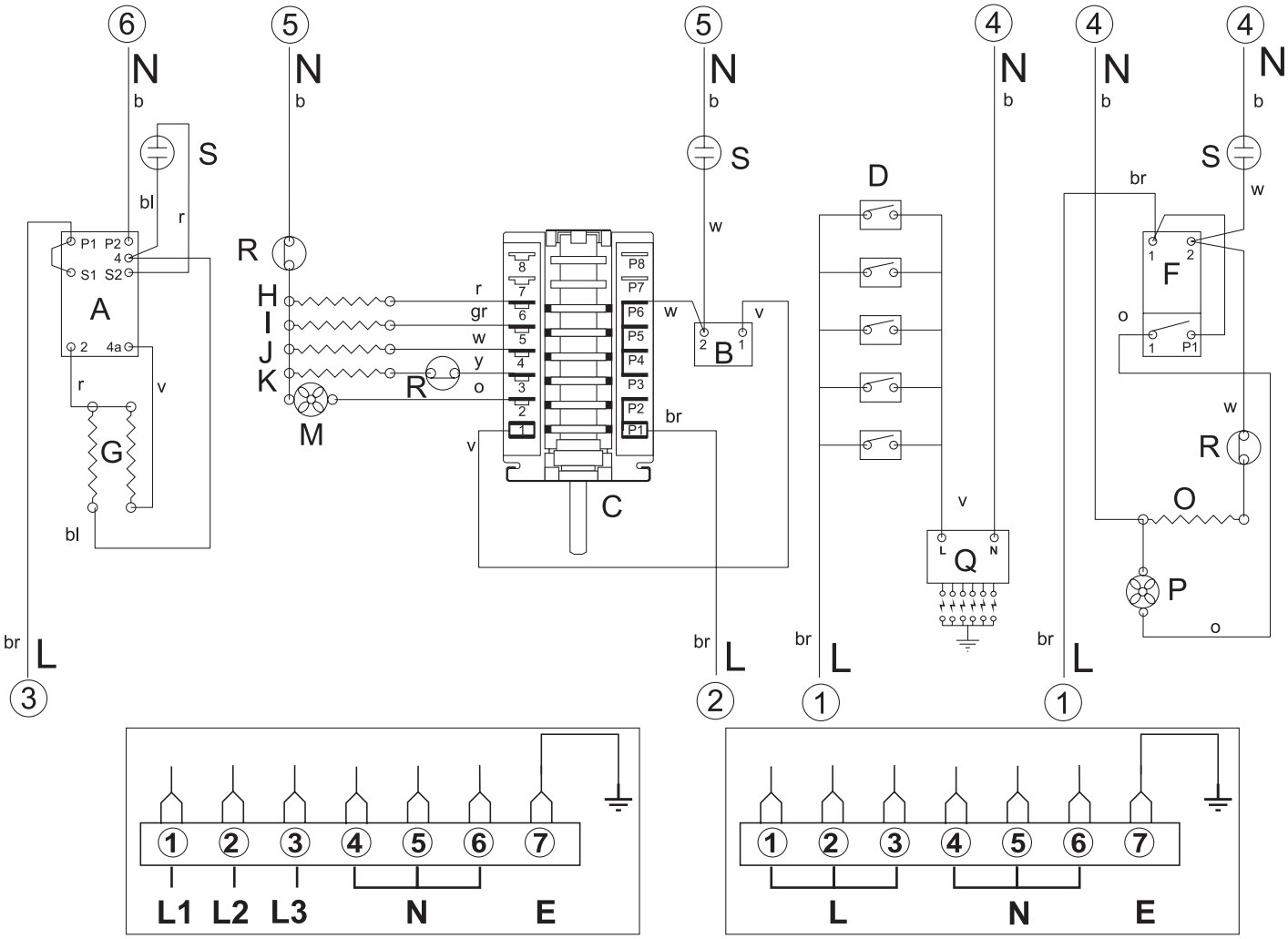
Gas burner inputs based on Gross Calorific Value

Ovens

Left hand Multifunction Oven	
Fan element	2.5kW
Top element	1.2kW
Browning Element	1.15kW
Bottom element	1.0kW
Right hand Fan Oven	2.5kW
Grill	2.3kW

Maximum total electrical load at 230V 7.4kW*

*approximate total including oven lights, oven fan etc.



Circuit Diagram

Connections shown in circuit diagram are for three phase and single phase. Ratings are for 230V 50Hz

Key to circuit diagram

A Grill energy regulator
B Left hand Multi function oven thermostat
C Multi function oven function control
D Hotplate control tap switches
F Right hand oven thermostat
G Grill elements
H Multi function oven base element
I Multi function oven top element (outer pair)
J Multi function oven browning element (inner pair)
K Multi function oven fan element
M Multi function oven fan
O Right hand fan oven element
P Right hand oven fan
Q Ignition generator
R Cut-out
S Neon

Colour Code

b Blue
bl Black
br Brown
or Orange
r Red
v Violet
w White
y Yellow

Sécurité avant tout	51
Brûleurs de table de cuisson	51
Brûleur Wok central	52
Gril	52
Fours	53
Nettoyage de la cuisinière	57
Dépannage	60
Consignes générales de sécurité	62
Entretien et pièces de rechange	64
Installation	64
Entretien	68
Fiche technique	73
Schéma de câblage	75

Sécurité avant tout

Tout comme vous, votre cuisinière a besoin d'air frais. Les flammes des brûleurs produisent des gaz de combustion, de la chaleur et de l'humidité. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure. En cas d'utilisation simultanée de plusieurs brûleurs ou d'utilisation prolongée de la cuisinière, ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte aspirante. Pour des informations plus détaillées, reportez-vous aux Instructions d'installation**.** Nous vous conseillons de lire les « Consignes générales de sécurité », en particulier si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à gaz. Nous y donnons des conseils de base en vue d'une utilisation sûre d'une cuisinière à gaz.

Alimentation en gaz et électricité

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en marche et que l'alimentation électrique de la cuisinière est raccordée et en marche.
La cuisinière a besoin d'électricité.

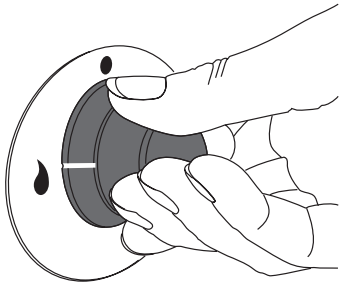
Odeur de neuf

Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l'usage.

Brûleurs de table de cuisson

Le schéma au-dessous de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle. Chaque brûleur est également doté d'un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

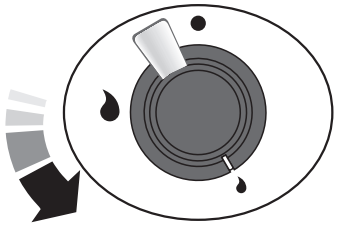
Appuyez sur un bouton et mettez-le sur le symbole grande flamme (🔥).



Continuez d'appuyer sur le bouton pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur pendant quelques secondes. Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

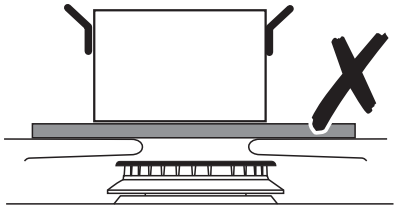
Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme.



Le symbole petite flamme indique la « position minimum ». Tournez le bouton vers celle-ci lorsqu'un plat est parvenu à ébullition.

Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas.



L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est DECONSEILLEE. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni de récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.). Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm.

Lorsque vous appuyez sur un bouton de la table de cuisson, une étincelle se produit à chaque brûleur, ce qui est tout à fait normal.

Si la flamme d'un brûleur de la table de cuisson s'éteint aussitôt après son allumage, éteignez le brûleur et attendez une minute avant de rallumer.

Vous pouvez retirer la tête du brûleur pour le nettoyer. Reportez-vous à la page « Nettoyage de la cuisinière ».

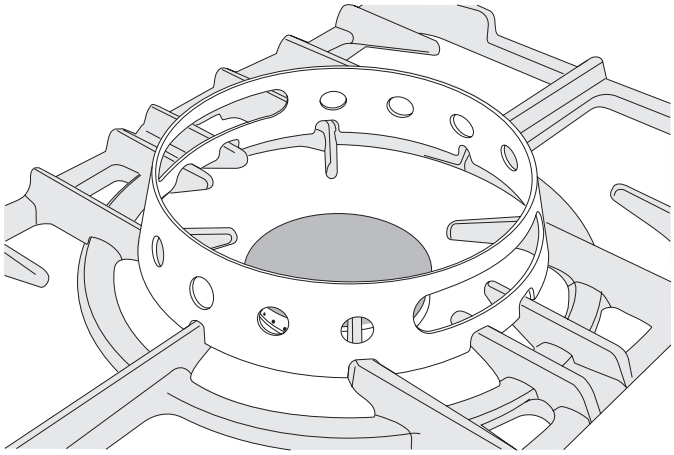
En cas de débordement, essuyez dès que possible la surface située autour des brûleurs de la table de cuisson. Essayez d'essuyer la substance renversée pendant que la table est encore chaude.

Remarque :

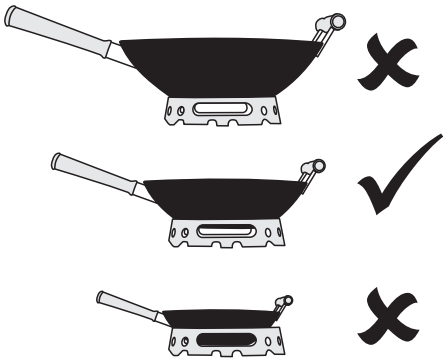
Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces de métal au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et l'emploi d'un nettoyant pour métaux permettra de les supprimer.

Brûleur Wok central

Le brûleur Wok est conçu pour être placé sur le brûleur central. Il n'est pas conçu pour être placé sur les autres grilles.



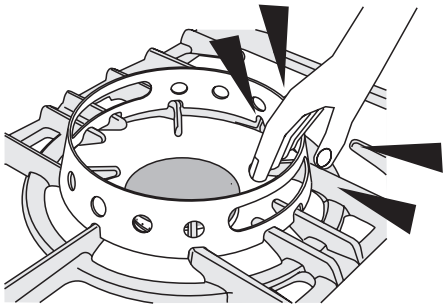
Il doit être placé de sorte que les découpes du brûleur reposent directement sur les grilles de brûleur saillantes.



Les Woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le Wok soit posé de manière stable. Toutefois, si le Wok est trop grand ou trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le brûleur.

Lors de la pose du brûleur, vérifiez qu'il repose bien sur les barres de la grille.

Assurez-vous qu'il est stable et que le Wok est placé à niveau sur le brûleur.



Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – attendez suffisamment longtemps pour le laisser refroidir avant de le retirer.

Cuisine au Wok

Le Wok permet de faire appel à 5 méthodes de cuisson traditionnelle orientale : -

Friture rapide à feu vif

Aliments sautés

Aliments frits

Cuisson à la vapeur

Aliments braisés

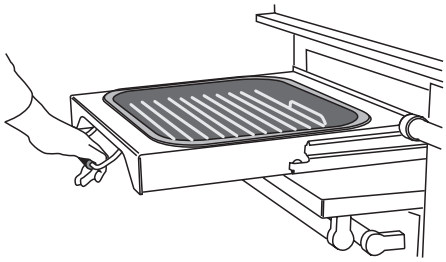
La technique de la friture rapide à feu vif est à présent la méthode de cuisine orientale typique la plus populaire. Ce procédé de manipulation continue du Wok nécessite l'addition individuelle de chaque ingrédient, le temps de préparation très rapide permettant aux aliments de conserver leur couleur et leur valeur nutritive tout en restant croquants.

Les 4 autres méthodes de cuisson au Wok ne nécessitent pas de remuer constamment les aliments. Ces techniques exigent d'utiliser un support très stable car le Wok contient généralement de l'eau ou de l'huile à une température très élevée. Si vous recourez à ces méthodes de cuisson, le brûleur Wok permettra d'obtenir une meilleure stabilité, mais restez vigilant.

Gril

Attention : Des parties accessibles risquent d'être chaudes pendant le fonctionnement du gril. Eloignez les enfants de la cuisinière.

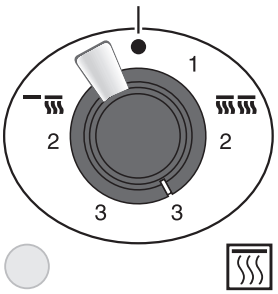
Ouvrez la porte du gril et tirez le support de lèchefrite vers l'avant à l'aide de la poignée.



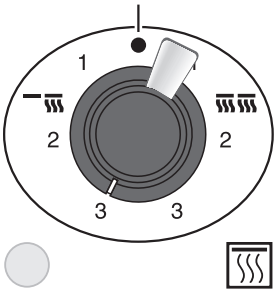
Après avoir placé les aliments sur grille, faites glisser le support du gril dans l'enceinte de gril. Vérifiez qu'il est bien inséré.

Le gril a deux éléments qui permettent de chauffer la totalité de la lèchefrite ou seulement la partie droite de celle-ci.

Pour chauffer toute cette surface, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position 3.



Tournez-le en sens anti-horaire pour chauffer la partie droite.



Le voyant au néon au-dessus du sélecteur s'allumera.

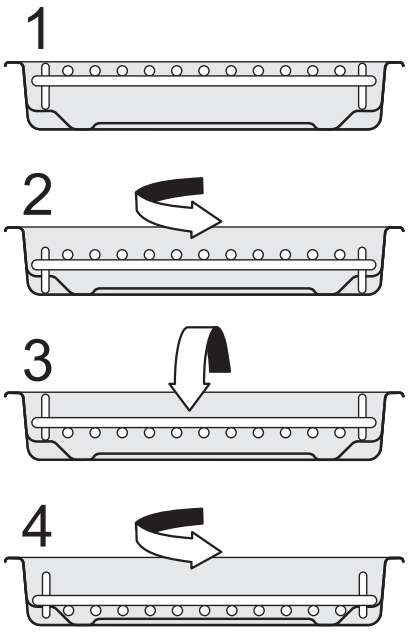
Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez pendant 2 minutes avec la lèchefrite en place. Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite, insérez le support de gril. Tournez le bouton de commande pour régler le gril.

Vérifiez que le support de gril est bien inséré.

Ne fermez jamais la porte du gril lorsque celui-ci est en marche.

Ne laissez jamais le gril en marche pendant plus de quelques instants si la lèchefrite dépasse de la cuisinière.

La grille de la lèchefrite peut être réglée sur quatre positions de gril selon qu'elle est posée vers l'avant ou vers l'arrière et retournée de haut en bas.

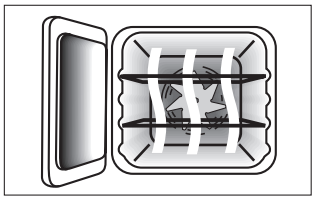


La lèchefrite et le support sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Reportez-vous à la section « **Nettoyage de la cuisinière** » des présentes instructions.

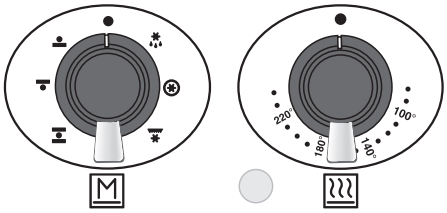
Fours

L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Veillez à éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

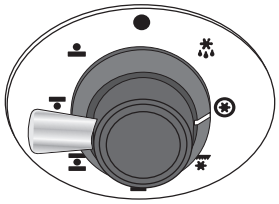
Four gauche



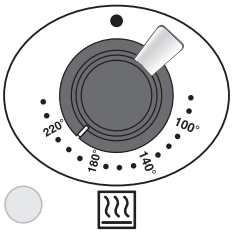
Le four gauche est un four multifonctions. Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four. Pour un complément d'informations au sujet de ce four, veuillez vous reporter à la section « Four multifonctions ».



Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température.



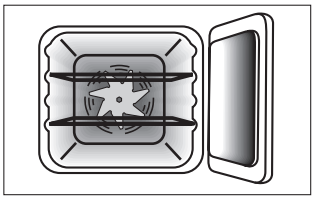
Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson.



Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise.

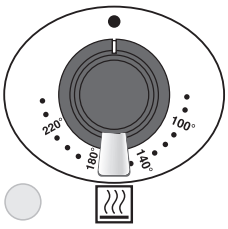
Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Four droit

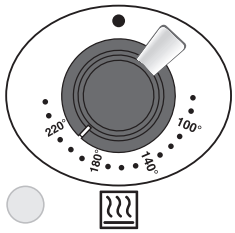


Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.



Le bouton de commande du four ventilé droit est à droite du panneau de commande.



Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise.

Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Fonctions du four multifonctions

Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.

Décongélation

Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. Il n'y a pas de chaleur. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore chaud.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.

Four ventilé

Cette fonction commande le ventilateur et l'élément chauffant autour de celui-ci. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10°C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.

Cuisson au four avec le gril ventilé

Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.

Four ventilé mixte

Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante. On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

Four conventionnel

(chaleur de voûte et de sole)

Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doreront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four ventilé mixte ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

Elément gratineur

Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four. C'est une fonction utile pour gratiner ou finir des gratins de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat à gratiner étant déjà chaud avant la mise en marche de l'élément supérieur.

Chaleur inférieure

Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

Les fonctions Elément gratineur et Chaleur inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la

perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

Four droit

Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.

Four gauche et four droit

Avant la première utilisation des fours, faites fonctionner les fours à 200°C pendant 30 minutes afin d'éliminer l'odeur de neuf.

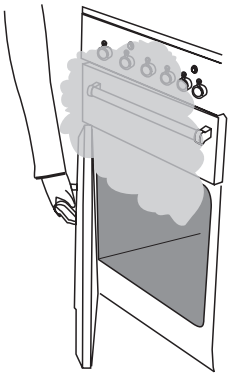
N'oubliez pas : toutes les cuisinières sont différentes – les températures de vos nouveaux fours Falcon peuvent être différentes de celles de votre ancienne cuisinière.

Veillez à ce que les grilles intérieures soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, moules à viandes, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin d'éviter de trop dorer les aliments.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales 325 mm x 290 mm.

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.



Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

Laissez toujours un 'doigt de largeur' entre des plats placés sur une grille de four, pour faciliter la circulation de chaleur autour des plats.

Les panneaux internes autonettoyants (voir la section « Nettoyage de la cuisinière ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.

Pour diminuer les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'une légère couche d'huile à friture.

Le four produit assez de chaleur pendant la cuisson pour réchauffer des assiettes placées dans l'enceinte du gril.

Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez la plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.

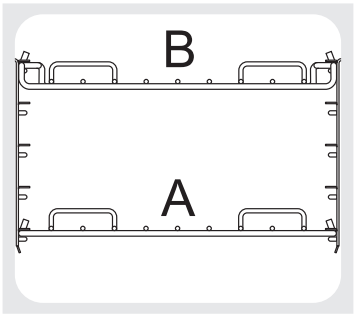
Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.

Vapeur

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.

Grilles de four

La cuisinière comporte 4 grilles de four standard et 1 grille abaissable.

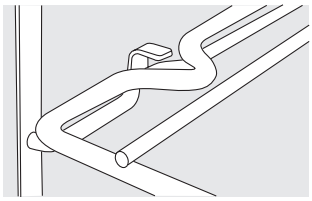


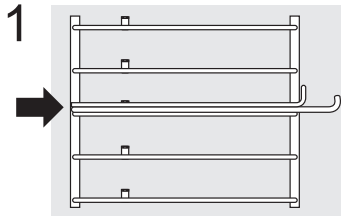
A Grille standard *B Grille abaissable*

Les grilles peuvent être montées dans toutes les positions proposées, sauf dans le cas de la position supérieure dans le four multifonction gauche qui ne convient qu'à la grille abaissable. Les grilles de four sont retenues par des butées lorsqu'elles sont ressorties de la cuisinière mais il est facile de les retirer puis de les remettre en place.

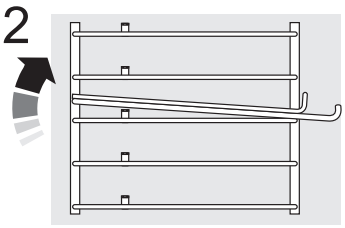
Veillez à ne pas poser une grille directement au-dessus d'une autre grille. Si vous utilisez plusieurs grilles, veillez à toujours ménager au moins un espace de glissière entre chaque grille. Placez les plaques de cuisson, les moules à gâteaux individuels et les plats à cuire au centre de la grille. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez le four jusqu'à l'extinction du voyant du four.

Pour retirer une grille, vérifiez d'abord qu'elle est bien insérée jusqu'au fond, afin que la butée d'arrêt soit alignée sur le rebord coudé de la grille.

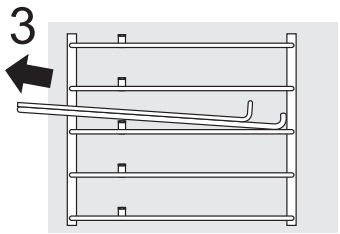




Levez l'avant de la grille pour la faire passer au-dessus de la butée.



Tirez la grille vers l'avant.



Pour reposer la grille, tenez-la de façon à la surélever légèrement à l'avant, tout en posant la partie arrière sur les grilles intérieures. Insérez la grille jusqu'au fond du four et abaissez l'avant de sorte qu'il repose sur les grilles intérieures.

Rangement

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine.

Il peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer.

Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

Pour retirer le tiroir, tirez vers l'avant jusqu'à la butée. Levez l'avant et retirez le tiroir des glissières latérales.

Remise en place du tiroir

Faites reposer les petites roues situées à l'arrière du tiroir sur les glissières se trouvant sur les côtés de l'emplacement du tiroir et enfoncez le tiroir jusqu'au fond.

Nettoyage de la cuisinière

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. N'oubliez pas de remettre sous tension lorsque le nettoyage est terminé.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyants caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Si vous désirez déplacer votre cuisinière pour la nettoyer, veuillez lire la section « **Déplacement de la cuisinière** »**.**

Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

Table de cuisson en acier inoxydable

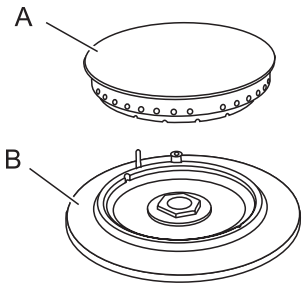
Retirez les récipients de la table de cuisson. Enlevez les grilles de brûleur de l'endroit où s'est produit le débordement et placez-les avec précaution dans l'évier, dans de l'eau savonneuse chaude. Essuyez tout débris qui se trouverait sur la table de cuisson.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez un produit détergeant liquide.

Rincez à l'eau froide et séchez soigneusement avec un chiffon doux propre. Vérifiez que toutes les pièces sont sèches avant de les remettre en place.

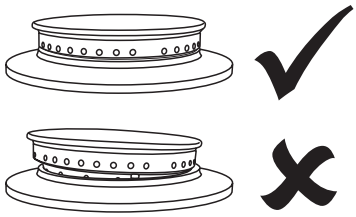
Brûleurs de table de cuisson

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont absolument secs avant de les remettre en place.



A Chapeau de brûleur B Encadrement de brûleur

Lorsque vous reposez un chapeau de brûleur, veillez à le placer correctement dans son encadrement.



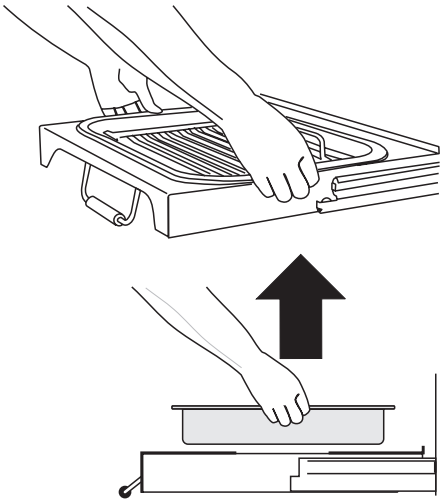
Assurez-vous que les orifices de brûleur ne sont pas bloqués. En cas d'obstruction des orifices, retirez les particules tenaces à l'aide d'un bout de fusible.

Gril

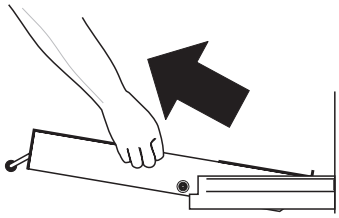
Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude.

Après grillade de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper pendant quelques minutes dans l'évier immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

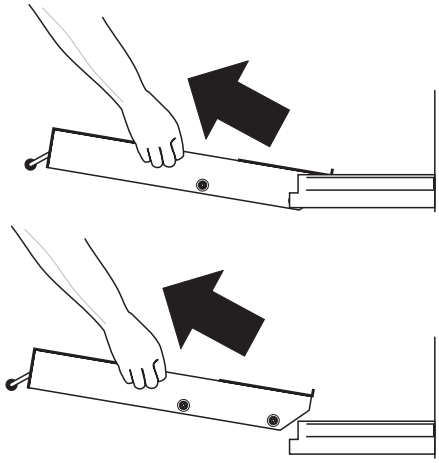
Pour retirer la lèchefrite, tirez le support de gril vers l'avant et soulevez la lèchefrite pour l'enlever du support.



Pour retirer le support du gril, levez-le afin de libérer le galet avant du bras latéral.

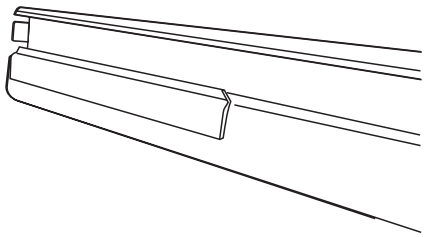


A l'aide du galet arrière, faites glisser le support vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit possible de le lever et de le retirer du bras latéral.



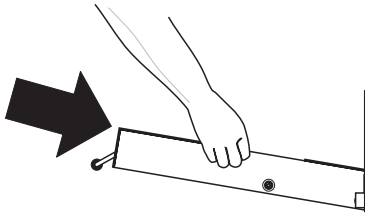
Les bras latéraux sont également amovibles pour permettre leur nettoyage. Poussez-les à fond puis levez-les pour les retirer des galets montés sur les côtés de l'enceinte du gril.

Pour remettre les parties du gril en place, commencez par accrocher les bras latéraux sur les galets au niveau des côtés de l'enceinte du gril.



La plaque fixée à la glissière latérale doit se trouver au fond, face à la paroi latérale de l'enceinte.

Pour remettre plus facilement le support en place sur les bras latéraux, commencez par pousser les bras latéraux dans l'enceinte du gril avant d'engager les galets arrière sur les bras latéraux et d'insérer à nouveau le support pour le repositionner.



Panneau de commande et portes des fours

Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides.

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec. Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

Nettoyage des composants en cuivre

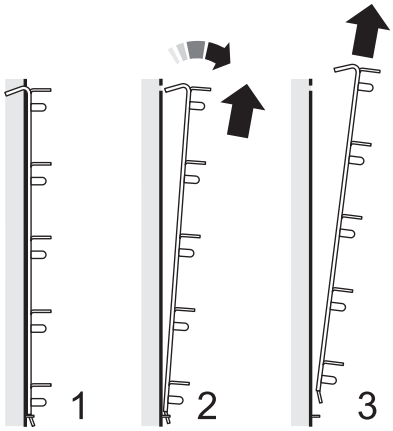
Sur certains modèles, un revêtement de cuivre naturel non enduit qui risque de ternir avec le temps donne un aspect authentique à l'appareil.

Pour redonner son aspect lustré à la cuisinière, nettoyez ces zones à l'aide d'un nettoyant spécial métaux. Les tâches tenaces sur les brûleurs en aluminium peuvent être enlevées à l'aide d'un produit similaire. Ce qui permettra également de redonner à l'appareil son aspect lustré.

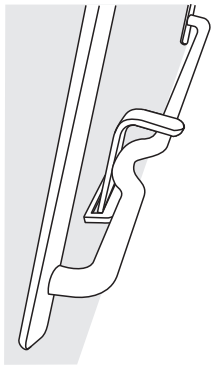
Fours

Les supports de grille des parois latérales peuvent être retirés pour permettre leur nettoyage.

Enlevez d'abord les grilles de four puis tirez la partie supérieure du support de grille vers le haut et retirez-le de la glissière du four. Tirez ensuite sur le support pour le faire sortir du support de fixation se trouvant dans la partie inférieure de la paroi du four.



Pour remettre le support latéral en place, placez d'abord la fixation de la partie inférieure du support dans la rainure du support de fixation qui se trouve dans la paroi du four.



Placez ensuite le haut des bras latéraux dans les orifices situés en haut.

Les panneaux des parois du four sont fixes et ne peuvent être retirés. Ils sont dotés d'un revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants.

Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les supports de grille et essuyez les panneaux avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et replacez les panneaux dans le four chauffé à 200°C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

N'utilisez pas de paille de fer (ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface). N'utilisez pas de tampons de nettoyage pour fours.

Déplacement de la cuisinière

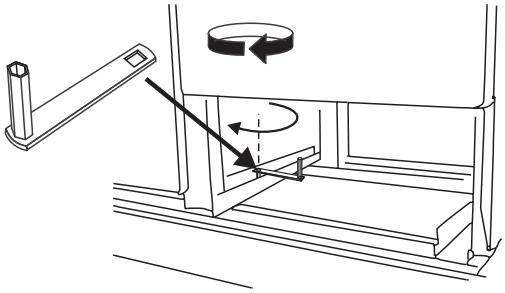
Mettez la cuisinière hors tension.

La cuisinière est lourde, deux personnes seront peut-être nécessaires pour la déplacer. La cuisinière est équipée d'un galet avant et de deux galets arrière. Elle a également deux supports de mise à niveau, vissables, situés à l'avant.

Le galet avant, conçu pour le déplacement de la cuisinière, peut être abaissé. L'outil de mise à niveau utilisable avec ce galet se trouve normalement dans l'enceinte du tiroir de

rangement. Si vous ne trouvez pas l'outil de mise à niveau, contactez votre installateur. Reportez-vous à la Section «Installation» des présentes instructions, où l'installateur doit avoir inscrit ses coordonnées.

Pour retirer le tiroir, tirez vers l'avant jusqu'à la butée. Levez l'avant et retirez le tiroir des glissières latérales.

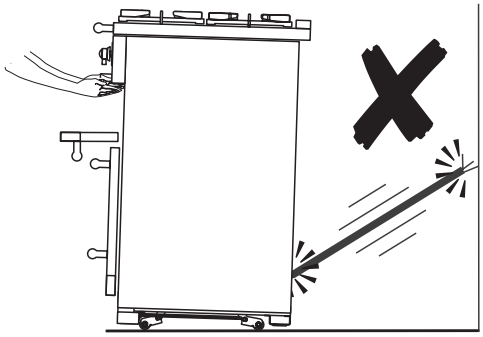


Placez l'outil comme indiqué.

Effectuez deux tours complets (180°) en sens horaire avec l'outil de mise à niveau. L'outil sera difficile à tourner. L'avant du four se soulèvera légèrement pendant la descente du galet.

Ouvrez la porte du gril et la porte du four droit afin d'avoir une bonne prise sur la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière.

N'utilisez pas la barre ornementale, les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.



Déplacez la cuisinière progressivement, en vérifiant à l'arrière que le tuyau de gaz n'est pas entravé. Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont assez longs pour permettre le déplacement de la cuisinière vers l'avant.

Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaites-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière.

Lorsque vous remettez la cuisinière en place, remontez les galets en tournant l'outil de mise à niveau en sens anti-horaire. Ceci est important. Cela préviendra le risque de mouvement accidentel de la cuisinière pendant son utilisation.

Remise en place du tiroir

Faites reposer les petites roues situées à l'arrière du tiroir sur les glissières se trouvant sur les côtés de l'emplacement du tiroir et enfoncez le tiroir jusqu'au fond.

Dépannage

De la vapeur s'échappe du four

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille arrière. Faites attention en ouvrant la porte du four, une bouffée de vapeur peut s'échapper momentanément à l'ouverture du four. Reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Le ventilateur du four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril; comment faire pour empêcher cela?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le gril, vérifiez que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'au fond.

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais?

C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à des températures plus élevées.

La cuisson au four n'est pas uniforme

N'utilisez pas de plat ou de plaque de dimensions supérieures à 325 mm x 290 mm.

Dans le cas de la cuisson d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé). Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat. Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

Le gril ne cuit pas correctement

Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ? Utilisez-vous la lèchefrite sur le support de gril et non pas directement sur la surface inférieure de l'enceinte du gril ? La lèchefrite est-elle insérée à fond jusqu'à la butée arrière ?

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de table de cuisson

L'appareil est-il sous tension ?

Les encoches du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ?

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas

Si un des brûleurs ou tous les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas, vérifiez que les composants ont été remis en place correctement après leur essuyage ou retrait à des fins de nettoyage.

Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz.

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ? Dans le cas contraire, vérifiez si l'appareil est sous tension.

Consignes générales de sécurité ⚠

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, conformément aux instructions d'installation. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

Si vous sentez une odeur de gaz

Veuillez ne pas

Fumer ou allumer d'allumettes

Actionner un interrupteur électrique, ni pour allumer ni pour éteindre.

Veillez à

Eteindre toute flamme nue

Couper le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz

Ouvrir portes et fenêtres pour évacuer le gaz.

Eloigner toute personne de l'endroit concerné.

Appeler votre fournisseur de gaz.

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique, (hotte d'extraction mécanique).

Une utilisation intensive prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du commutateur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes lorsque l'appareil est en marche et resteront chaudes même lorsque la cuisson est terminée.

Prenez garde lorsque vous touchez la cuisinière ; pour limiter les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRET et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.

Au besoin, utilisez des gants de cuisine secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant de cuisine. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson.

Ne laissez jamais les bébés, les touts-petits et les jeunes enfants s'approcher de la cuisinière. Ne les laissez jamais s'asseoir ni monter sur une partie de la cuisinière. Apprenez-leur à ne pas jouer avec les commandes ou avec une partie quelconque de la cuisinière.

Ne rangez jamais dans des placards au-dessus d'une cuisinière quoi que ce soit susceptible d'attirer l'attention des enfants – des enfants grimpant sur une cuisinière pour atteindre des objets risquent de se blesser gravement.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'incendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Veillez à ce que les revêtements muraux inflammables, rideaux, etc. soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.

N'entreposez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez la cuisinière. Etouffez un récipient qui a pris feu, sur un plan de travail, en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.

Ne laissez jamais la cuisinière en marche sans surveillance si les brûleurs de la table de cuisson sont réglés sur hautes températures. Le débordement des récipients de cuisson peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer.

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Prenez garde lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des placards situés au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude et provoquer des brûlures graves.

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.

Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.

Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température.

N'autorisez personne à grimper, se tenir debout ou s'accrocher sur ou à une partie de la cuisinière.

Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.

Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur du récipient peut le faire éclater et blesser l'utilisateur.

La cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson domestique et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

N'UTILISEZ PAS le four pour chauffer la cuisine. Non seulement c'est un gaspillage d'énergie, mais il peu y avoir surchauffe des boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Les caractéristiques techniques de cette cuisinière ne doivent pas être modifiées.

Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont sur la position Arrêt.

Entretien et pièces de rechange

Veuillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence ultérieure – cette information nous permettra d'identifier exactement votre cuisinière et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre cuisinière. Nous vous conseillons également de conserver votre reçu d'achat avec la présente brochure. Vous devrez peut-être présenter ce reçu pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

Type de combustible :

Mixte

Nom et couleur de l'appareil*

Falcon 211 GEO T DL

Numéro de série de l'appareil*

Nom et adresse du détaillant

Date d'achat

Nom et adresse de l'installateur

Date d'installation

* Cette information figure sur le badge technique de l'appareil.

En cas de problème

Dans le cas peu probable où vous auriez un problème avec votre cuisinière, veuillez d'abord lire le reste de la présente brochure, en particulier la section de dépannage, pour vérifier que l'appareil est utilisé correctement.

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

Nota

Si votre appareil n'est plus couvert par la garantie, notre fournisseur de services d'entretien peut vous facturer cette visite.

Si vous devez faire appel à un technicien d'entretien et si le défaut n'est pas la responsabilité du fabricant, notre fournisseur de services d'entretien se réserve le droit de facturer son intervention.

Les rendez-vous non respectés par le client peuvent être facturés.

Après la période de garantie

Nous recommandons un entretien périodique de nos appareils pendant toute leur vie utile afin de garantir des performances et une efficacité optimales.

Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par des personnes techniquement compétentes et qualifiées.

Pièces de rechange

Pour garantir une performance optimale et sûre, nous recommandons l'utilisation exclusive de pièces d'origine. N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées. Contactez votre fournisseur.

Installation

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Vérifiez le type de gaz prévu pour votre cuisinière sur le badge technique de l'appareil.

Mesures/Règlements de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique.

Installez la cuisinière dans un endroit bien ventilé.

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur concernant l'installation. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Respectez la réglementation locale sur la ventilation, mais au minimum :

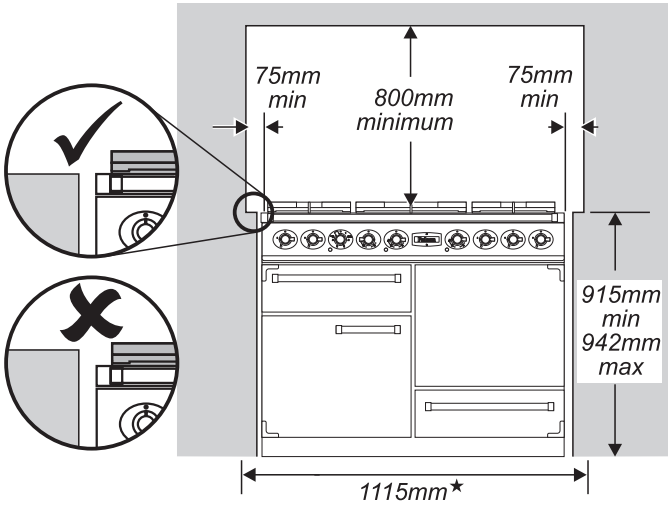
Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de volume inférieur à 20 m^3. En cas d'installation dans une pièce de volume inférieur à 5 m^3, une mise à l'air libre de surface utile de 100 cm^2 est nécessaire; en cas d'installation dans une pièce de volume entre 5 m^3 et 10 m^3, une mise à l'air libre de surface utile de 50 cm^2 est nécessaire; si le volume est supérieur à 11 m^3, aucune mise à l'air permanente n'est nécessaire. Cependant, si la pièce a une porte ouvrant directement sur l'extérieur, aucune mise à l'air libre permanente n'est nécessaire, même pour une pièce de volume entre 5 m^3 et 10 m^3. Si la pièce contient d'autres appareils à combustible, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

Emplacement de la cuisinière

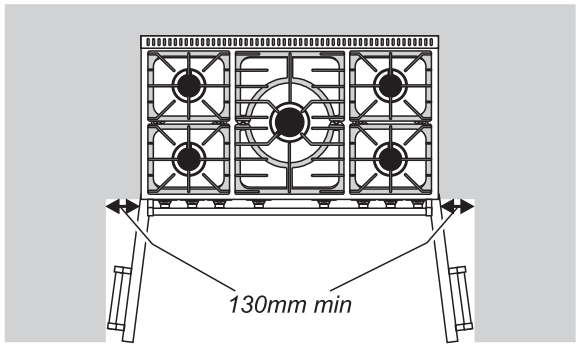
La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

Positionnement de la cuisinière

Les schémas indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

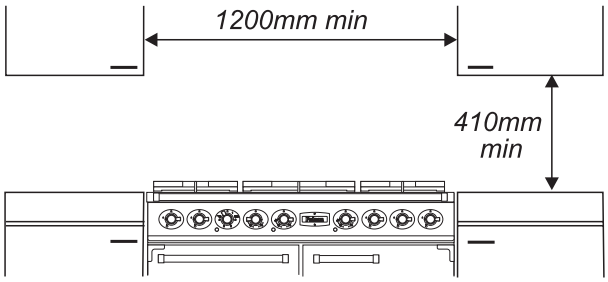


**largeur d'ouverture de porte – prévoir davantage d'espace pour les poignées, voir ci-dessous.*



Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent. Au-dessus du niveau de la table de cuisson, laissez un espace de 75 mm entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

Pour les surfaces non-combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages) cette cote peut être de 25 mm.



Laissez un espace de 650 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

Par mesure de sécurité, ne placez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Nous recommandons de laisser un espace de 1 115mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. Si la cuisinière doit être encastrée, placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté.

Déballage de la cuisinière

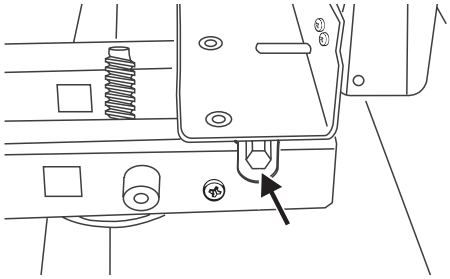
N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

Mise à niveau

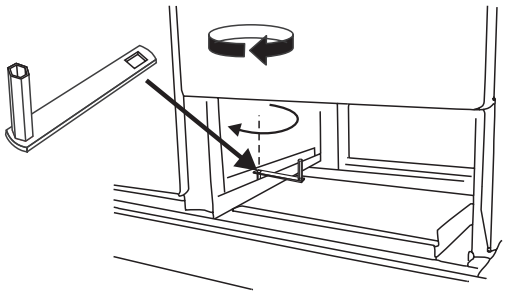
Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

Les galets réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil.



Réglez la hauteur du galet avant pour mettre la cuisinière à niveau. Tournez en sens horaire pour lever la cuisinière et en sens anti-horaire pour l'abaisser.



Lorsque la hauteur et le niveau sont corrects, levez l'avant de la cuisinière d'un tour du dispositif de réglage du galet avant. Dévissez les supports avant jusqu'à ce qu'ils touchent le sol. Vissez le dispositif de réglage du galet avant en sens anti-horaire pour remonter le galet avant, de sorte que l'avant de la cuisinière repose sur les supports, et non pas sur le galet avant, afin de prévenir tout mouvement accidentel de la cuisinière.

Laissez l'outil de mise à niveau dans le tiroir de rangement pour que le client puisse l'utiliser, s'il le désire, pour déplacer la cuisinière.

Replacez le tiroir après l'avoir inséré sur les glissières latérales.

Raccordement de gaz

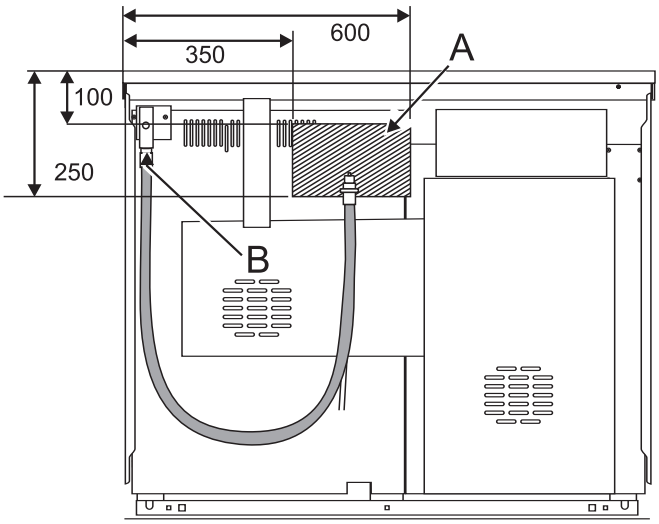
Dispositif stabilisateur

Un dispositif stabilisateur doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible. Tout dispositif stabilisateur doit être attaché à la structure de la pièce et doit pouvoir être défait pour permettre le déplacement de la cuisinière à des fins de nettoyage ou d'entretien.

Tuyau flexible de raccordement de gaz

Un robinet d'isolement de gaz doit être monté entre l'alimentation en gaz et le tuyau flexible de raccordement. Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes appropriées. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation. L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord orienté vers le bas.



vue de derrière

A position du raccord d'alimentation en gaz

B entrée de gaz de l'appareil

Le raccord de l'appareil est situé juste au-dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière. (« B » sur le schéma)

Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de « U ».

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent. Idéalement, le raccord d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée indiquée sur le schéma représentant l'arrière de l'appareil. (« A » sur le schéma)

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

Essai de pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau du point d'essai de pression qui se trouve sur le bloc de raccordement du gaz. Allumez l'un des brûleurs de la table de cuisson.

Si l'appareil est alimenté en gaz naturel, la pression doit être de 20 millibars.

Remettez en place le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

Raccordement électrique

Cette cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément à la réglementation appropriée et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE

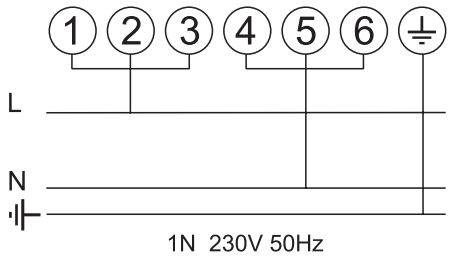
Nota

La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles). Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.

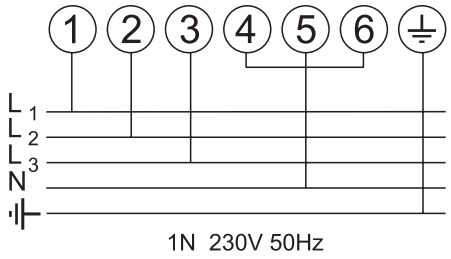
La charge électrique totale de cet appareil est de 7,2 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière.

Raccordez les câbles d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique.



1N 230V 50Hz



1N 230V 50Hz

Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Table de cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle.

Pour chaque brûleur, appuyez sur le bouton et mettez-le sur le symbole grande flamme (<Facia Flame symbol>).

Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz. Continuez d'appuyer sur le bouton pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur pendant quelques secondes.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la

position Arrêt et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Gril

Ouvrez la porte de l'enceinte du gril. Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

Contrôle des fours

Allumez les fours et vérifiez qu'ils commencent à chauffer. Eteignez les fours.

Montage de la plinthe

Montez la plinthe à l'aide des 3 vis le long du bord inférieur avant de la cuisinière. Serrez les vis de fixation.

Conseils à la clientèle

Veuillez indiquer au client comment faire fonctionner la cuisinière et lui remettre les présentes instructions.

Merci.

ENTRETIEN – AVERTISSEMENT
Avant toute intervention d'entretien, débranchez les alimentations de gaz et d'électricité. Lorsque le travail est terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Entretien

1 Entretien

Avant de commencer toute intervention d'entretien ou de remplacement de pièces assurant l'acheminement du gaz, débranchez l'alimentation en gaz.

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil une fois l'intervention d'entretien terminée. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Débranchez l'alimentation d'électricité avant toute intervention d'entretien, notamment si vous devez retirer l'un des éléments suivants : panneau de commande, panneau latéral, plaque de cuisson ou tout composant électrique ou boîtier.

Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Nota – Les références au four gauche et droit s'appliquent lorsque l'on regarde le four depuis l'avant.

AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN SUR UN COMPOSANT ACHEMINANT DU GAZ, COUPEZ LE GAZ.

2 Dépose de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité. Avancez la cuisinière afin de pouvoir y accéder.

a) Retirez les grilles/les accessoires de table de cuisson et les chapeaux de brûleur.
b) Retirez le venturi en cuivre situé au centre de chaque encadrement de brûleur de la table de cuisson.
c) Retirez l'encadrement de la table de cuisson et débranchez le câble d'allumage de l'électrode d'allumage d'étincelle.
d) Levez la table de cuisson à l'avant et débranchez le câble de terre de la table de cuisson. Dégagez la table de cuisson de l'appareil.
e) Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

3 Dépose du panneau de commande

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

a) Retirez les grilles/les accessoires de table de cuisson et les chapeaux de brûleur.
b) Desserrez le venturi en cuivre situé au centre de chaque brûleur.

c) Retirez les boutons de commande de tous les robinets.
d) Ouvrez le gril et les portes de four droit. Déposez 3 fixations de la partie supérieure avant et 3 fixations du dessous du panneau de commande.
e) Tirez le panneau de commande vers l'avant. Retirez les raccords de l'arrière des trois néons. Débranchez le câble de terre et soulevez le panneau de l'appareil pour le dégager.
f) Remontez en procédant dans l'ordre inverse.
g) Pour remettre les raccords électriques en place, reportez-vous au schéma de câblage.

4 Dépose d'un panneau latéral extérieur

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

a) Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 3.
b) Retirez la vis de fixation du bord supérieur avant et les deux fixations situées sur le panneau arrière ou le panneau latéral. Dévissez la vis de fixation inférieure située sous le bord de l'angle avant du panneau.
c) Déposez le panneau en tirant pour l'enlever de l'appareil. En cas de difficultés, il sera peut-être nécessaire de desserrer les deux brûleurs les plus proches et les deux venturis en cuivre, comme indiqué à la Section 2.
d) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que les deux venturis sont serrés à fond.

5 Dépose d'un néon de four ou de gril

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

a) Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 3.
b) Retirez le raccord de néon approprié et défaites l'écrou retenant le néon au panneau de commande.
c) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le néon de rechange fonctionne correctement.

6 Dépose d'un thermostat

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

a) Retirez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.
b) Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 3.
c) Ouvrez la porte de four appropriée et retirez les grilles de four.

Four droit

Retirez les deux fixations retenant le couvercle du tube en verre du thermostat. Dégagez le tube en verre du thermostat des clips de retenue sur le panneau arrière du four.

Four gauche

Retirez les deux vis maintenant le tube en verre du thermostat au couvercle de ventilateur du four situé à l'arrière du four. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder à la partie arrière. Retirez les deux boîtiers en déposant les vis de fixation avant de les retirer complètement. Sortez le tube capillaire du four.

d) Débranchez les fils du thermostat et défaites les deux fixations retenant la commande à la plaque de montage.
e) Posez la pièce de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le tube en verre est solidement fixé à l'arrière du four et qu'il est positionné entre les clips de retenue. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement.

7 Remplacement d'un contrôleur de gril

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

a) Retirez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.
b) Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 3.
c) Débranchez le câblage du contrôleur. Défaites les fixations qui retiennent l'appareil à la plaque de montage.
d) Posez la pièce de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que la pièce de rechange fonctionne correctement.

8 Dépose du thermostat d'arrêt automatique de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

a) Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder au boîtier du couvercle. Dévissez les vis du couvercle et le retirer.
b) La commande se trouve sur la plaque de terre, à côté des raccords d'éléments du four.
c) Débranchez le câblage du thermostat. Défaites les fixations qui retiennent le thermostat à la plaque de terre et le retirer.
d) Posez la commande de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse.

9 Dépose d'un robinet de table de cuisson

a) Retirez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.
b) Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 3.
c) Débranchez le câble FSD de l'arrière du robinet. Défaites le raccord de compression situé à l'arrière du robinet. Retirez les fixations retenant le robinet à la conduite de gaz. Débranchez le câblage du contacteur d'allumage.
d) Retirez le robinet. Retirez et mettez le joint au rebut. Posez le nouveau joint sur le robinet de rechange.
e) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil. Contrôlez l'allumage de la table de cuisson.

10 Changement de contacteur d'allumage

Changez le robinet de gaz comme indiqué à la Section 9.

11 Dépose d'un injecteur de brûleur de table de cuisson

a) Retirez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.
b) Retirez l'injecteur directement depuis le corps du brûleur.
c) Posez l'injecteur correct.
d) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

12 Dépose de l'électrode d'allumage d'étincelle d'un brûleur de table de cuisson

a) Retirez les grilles, les accessoires de table de cuisson et les chapeaux de brûleur.
b) Défaites le venturi et retirez l'encadrement de la table de cuisson. Tirez le fil d'allumage de l'étincelle par l'orifice de dégagement de l'électrode.
c) Débranchez l'électrode d'allumage d'étincelle du fil d'allumage.

Nota

Veillez à empêcher le fil d'allumage de retomber dans l'orifice de dégagement.

d) Défaites l'électrode d'allumage d'étincelle de l'encadrement en déposant le clip de ressort et le ressort.
e) Posez l'électrode de rechange sur l'encadrement du brûleur. Assurez-vous que le ressort et le clip sont positionnés correctement.
f) Remontez en procédant dans l'ordre inverse et vérifiez si l'allumage du brûleur est correct.

13 Dépose d'un brûleur de la table de cuisson

a) Retirez les grilles, les accessoires de table de cuisson et les chapeaux de brûleur.
b) Retirez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.
c) Retirez l'écrou qui retient le corps du brûleur au canal de support.
d) Retirez les fixations retenant le canal de support au châssis. Dégagez le canal de l'appareil.
e) Défaites le raccord de compression raccordant le corps du brûleur au tuyau de gaz. Retirez le corps du brûleur de l'appareil.
f) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil et vérifiez si le brûleur fonctionne de façon satisfaisante.

14 Dépose de la porte du four

a) Ouvrez la porte du four.
b) Soutenez la porte et retirez les deux vis qui retiennent la charnière supérieure au cadre avant de l'appareil.
c) Retirez la porte de la charnière inférieure en la levant légèrement afin de la dégager de l'appareil.
d) Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

15 Dépose de la porte du gril

a) Retirez les grilles, les accessoires de table de cuisson et les chapeaux de brûleur.
b) Retirez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.
c) Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 3.
d) Retirez le panneau latéral gauche comme indiqué à la Section 4.
e) Retirez la plaque de poussée (4 vis).
f) Retirez le couvercle vertical central situé entre les fours (5 vis).
g) Retirez les 2 vis à tête noyée (1 de chaque côté) qui retiennent les bras articulés à l'avant de l'enceinte du gril.

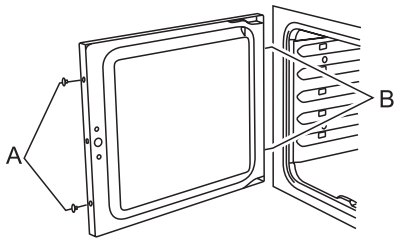
Nota

Les bras de porte articulés sont retenus par ressort. Procédez avec précaution pour retirer la porte du gril et conservez les joints.

h) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le joint est monté entre le bras articulé et l'avant de l'enceinte du gril. Contrôlez le fonctionnement de la porte.

16 Dépose du panneau de porte extérieur du four

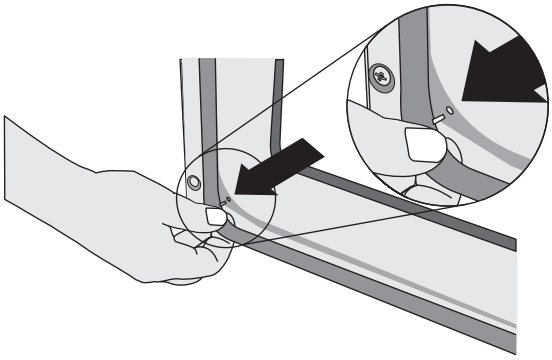
a) Ouvrez la porte du four.
b) Retirez les deux vis « A » et les deux vis « B » de la porte.
c) Retirez le panneau de porte extérieur
d) Défaites les écrous retenant la poignée au panneau de porte. Posez la poignée sur le panneau de porte de rechange.
e) Posez le panneau de rechange sur la porte de four intérieure
f) Remontez en procédant dans l'ordre inverse.



17 Dépose du verrouillage de porte

a) Retirez le panneau de porte extérieur du four, comme indiqué à la section 16.
b) Retirez les fixations retenant l'ensemble de verrouillage au panneau de porte intérieur.
c) Posez le verrouillage de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse.
d) Vérifiez que la porte fonctionne correctement.

18 Dépose du joint de porte du four



a) Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place à l'aide de petits crochets placés sur la face arrière. Depuis l'angle, tirez sur le joint dans le sens de la diagonale et à l'écart du centre de la porte, jusqu'à ce que le crochet se défasse.
b) Passez au crochet suivant et libérez-le, ainsi que les suivants, selon le même procédé. Vous pouvez forcer si les crochets résistent car l'ancien joint sera mis au rebut.

c) Lors de la pose d'un nouveau joint, positionnez le raccord dans le bas. Accrochez le nouveau joint dans l'un des orifices situés à un angle de la porte et poursuivez l'opération sur tout le tour de façon à mettre chaque crochet en place.

19 Réglage de la gâche du loquet de porte du four

a) Ouvrez la porte du four et desserrez l'écrou de verrouillage au niveau de la partie inférieure de la gâche.
b) Réglez la gâche vers l'intérieur ou l'extérieur, selon le cas, jusqu'à ce que le fonctionnement de la porte soit satisfaisant.
c) Resserrez l'écrou de verrouillage.

20 Dépose du générateur d'étincelle de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

a) Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer.
b) Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements.
c) Défaites les fixations retenant le générateur d'étincelle et déposez le dispositif.

21 Dépose des fils d'électrode de table de cuisson

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder à la partie arrière.

a) Retirez les grilles, les accessoires de table de cuisson et les chapeaux de brûleur.
b) Retirez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.
c) Retirez le boîtier de protection et débranchez tous les fils HT au niveau du générateur.
d) Retirez le panneau arrière inférieur et débranchez le fil au niveau de l'électrode.
e) Tirez le faisceau gainé de fils HT et faites-le ressortir par la colonne arrière.
f) Retirez le fil à changer de la gaine et placez-y le fil de rechange.
g) Remettez les fils dans la colonne arrière.
h) Rebranchez les fils au générateur et à l'électrode du four.
j) Remontez en procédant dans l'ordre inverse et contrôlez l'allumage.

22 Dépose de le la partie arrière interne du four

a) Ouvrez la porte du four. Pour le four gauche, dévissez les deux vis de fixation du tube en verre du thermostat. Retirez les fixations retenant la partie arrière interne à l'arrière du four.
b) Soulevez le panneau amovible pour le retirer.
c) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que les fixations sont solidement serrées.

23 Remplacement d'un ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

a) Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer.
b) Retirez le câblage du ventilateur en prenant note de l'emplacement des branchements.
c) Retirez la partie arrière interne, comme indiqué à la Section 22.
d) Maintenez les pales du ventilateur et défaites l'écrou central (filetage gauche), les rondelles en cuivre, les pales et le jonc d'arrêt.
e) Défaites les fixations retenant le ventilateur et retirez celui-ci de la cavité.
f) Posez la pièce de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

25 Dépose d'un élément du ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

a) Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer.
b) Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements.
c) Retirez la partie arrière interne, comme indiqué à la Section 22.
d) Retirez les fixations retenant l'élément à l'intérieur du four et soulevez l'élément avec précaution pour l'enlever.
e) Posez l'élément de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse.
f) Vérifiez que le four fonctionne correctement.

26 Dépose des éléments inférieur et supérieur du four gauche

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

Elément inférieur

a) Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer.
b) Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements.
c) Retirez les fixations retenant le couvercle d'élément inférieur.
d) Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements.
e) Retirez les fixations de support d'élément inférieur.
f) Retirez les fixations de support d'élément et enlevez l'élément.
g) Remplacer l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Elément supérieur

a) Ouvrez la porte de four gauche et défaites les fixations retenant l'écran thermique.
b) Retirez les fixations de support d'élément supérieur et enlevez l'élément.
c) Remplacer l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

27 Dépose d'un élément du gril

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

a) Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer.
b) Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements.
c) Déposez la lèchefrite.
d) Retirez les fixations retenant le support avant d'élément de l'intérieur de l'enceinte.
e) Retirez une fixation de chacun des éléments et enlevez les éléments de l'enceinte.
f) Posez le(s) élément(s) de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez le fonctionnement du gril.

Fiche technique

La cuisinière est de catégorie I2E+ / I2E

NOTICE A L'INSTALLATEUR : Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE : Arrière de la cuisinière, badge de répétition du numéro de série sous l'ouverture de la porte du four.

Pays de destination : FR / AL.

Gaz	**Electricité**
Gaz naturel	**230V 50Hz**

(Reportez-vous au badge technique de l'appareil pour les pressions de contrôle)

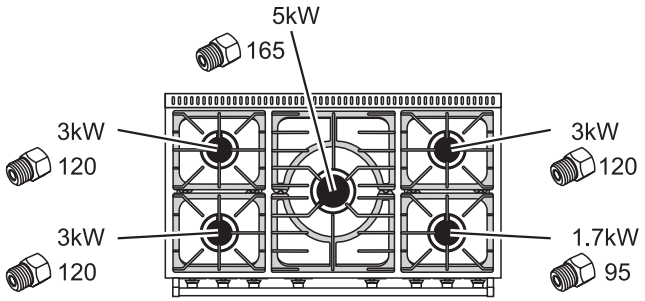
Dimensions

Hauteur totale	
minimum	915 mm
maximum	942 mm
Largeur totale	1100 mm*
Profondeur totale	660 mm
Profondeur sans les poignées	600 mm
Emplacement prévu pour fixation	*
*Reportez-vous à la section « Positionnement de la cuisinière »	
Espace minimum au-dessus de la table de cuisson	800 mm

Branchements

Gaz :	**Electricité**
Rp $^1/_2$ au niveau du côté arrière droit	230V 50Hz

Capacités



Les valeurs correspondant aux brûleurs de gaz sont basées sur la valeur calorifique brute

Fours

Four multifonctions gauche	
Elément de ventilateur	2,5 kW
Elément supérieur	1,2 kW
Elément gratineur	1,15 kW
Elément inférieur	1,0 kW
Four ventilé droit	2,5 kW
Gril	2,3 kW

Charge électrique totale maximum à 230V 7,4 kW*

*valeur totale approximative comprenant l'éclairage de four, le ventilateur de four, etc.

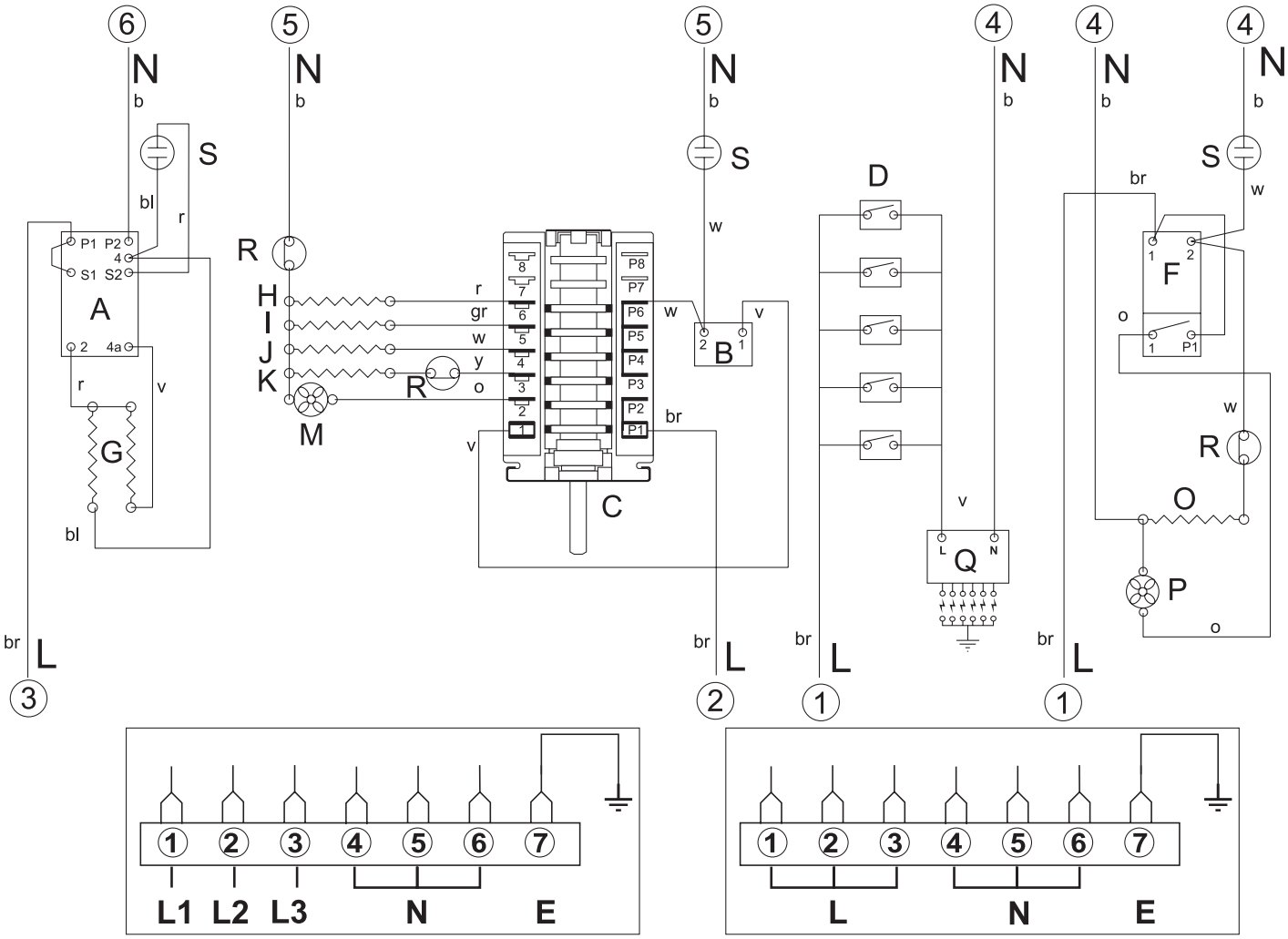


Schéma de câblage

Les raccords indiqués sur le schéma de câblage correspondent à une alimentation triphasée et monophasée. Les capacités nominales sont pour 230 V 50 HZ

Légende du schéma de câblage

A Régulateur de puissance du gril
B Thermostat de four multifonctions gauche
C Commande des fonctions du four multifonctions
D Contacteurs de robinet de commande de table de cuisson
F Thermostat du four droit
G Eléments du gril
H Elément de sole du four multifonctions
I Elément de voûte du four multifonctions (paire extérieure)
J Elément de gratinage du four multifonctions (paire intérieure)
K Elément de ventilateur du four multifonctions
M Ventilateur du four multifonctions
O Elément de four ventilé droit
P Ventilateur du four droit
Q Générateur d'allumage
R Protecteurs thermiques
S Néon

Code couleur

b Bleu
bl Noir
br Brun
or Orange
r Rouge
v Violet
w Blanc
y Jaune

AGA FOODSERVICE GROUP

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526
E-mail: consumers @rangemaster.co.uk

CE

Falcon is a business name of **AGA** FOODSERVICE GROUP